GE86V

Микровълнова фурна

Инструкции за собственика и Ръководство за готвене

Planet First 100% Recycled Paper

Това ръководство е отпечатано на 100 % рециклирана хартия.

замислете се за възможностите

Благодарим ви за закупуването на този продукт на Samsung. Регистрирайте вашия продукт на адрес

www.samsung.com/register

SAMSUNG

СЪДЪРЖАНИЕ

УКАЗАТЕЛ ЗА БЪРЗИ СПРАВКИ

Ако искате да сготвите храна.

1. Поставете храната във фурната.
Изберете нивото на мощност, като натиснете бутона ♨ един или повече пъти.

2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+), колкото е необходимо.

3. Натиснете бутона ◇.

Резултат: Готвенето започва. Фурната издава звуков сигнал четири пъти, когато готвенето завърши.

Ако искате да размразите ускорено храна автоматично.

1. Поставете замразената храна във фурната. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Захранване** (⁂) един или повече пъти.

2. Изберете храната за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+).

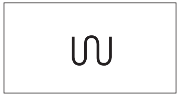
3. Натиснете бутона (◇).

Ако искате да добавите 30 секунди.

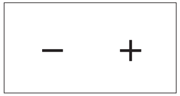
Оставете храната във фурната.
Натиснете **+30s (+30 с)** един или повече пъти – за всеки 30 секунди, които желаете да добавите.

Ако искате да печете храна на грил.

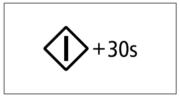
1. Натиснете бутона ᙀ.



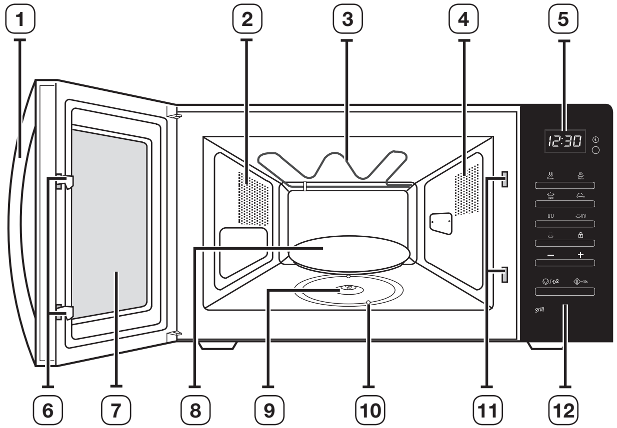
2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (−) и (+).



3. Натиснете бутона ◇.

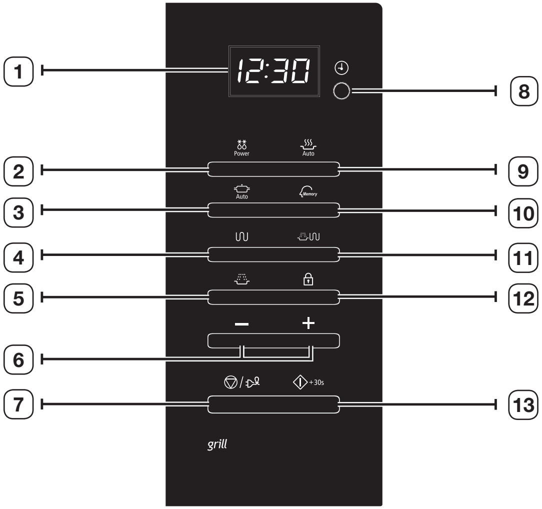


ФУРНА



1. ДРЪЖКА НА ВРАТАТА
2. ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ
3. ГРИЛ
4. ОСВЕТЛЕНИЕ
5. ДИСПЛЕЙ
6. КЛЮЧАЛКИ НА ВРАТАТА
7. ВРАТА
8. ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА
9. СЪЕДИНИТЕЛ
10. РОЛКОВ ПРЪСТЕН
11. ОТВОРИ ЗА БЛОКИРОВКАТА ЗА ОБЕЗОПАСЯВАНЕ
12. КОМАНДНО ТАБЛО

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

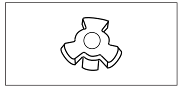


1. ДИСПЛЕЙ
2. БУТОН ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
3. ИЗБОР НА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ
4. ИЗБОР НА РЕЖИМ ГРИЛ
5. ИЗБОР НА РЕЖИМА НА МИКРОВЪЛНИ/НИВО НА МОЩНОСТ
6. БУТОН НАГОРЕ (+)/НАДОЛУ (–) (време на готвене, тегло и размер на порцията)
7. БУТОН СПИРАНЕ/ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ
8. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
9. ИЗБОР НА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ
10. БУТОН ЗА ПАМЕТ
11. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
12. ИЗБОР НА ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА
13. БУТОН ЗА СТАРТИРАНЕ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

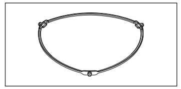
В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.

1. **Съединител**, вече поставен над вала на двигателя в основата на фурната.

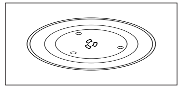
   Предназначение: Съединителят върти въртящата се поставка.

2. **Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната.

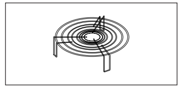
   Предназначение: Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.

3. **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.

   Предназначение: Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.

4. **Метална скара**, за поставяне върху въртящата се поставка.

   Предназначение: Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ТАЗИ КНИЖКА С ИНСТРУКЦИИ

Току-що сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG.
Вашите "Инструкции за собственика" съдържат ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- Мерки по безопасност
- Подходящи принадлежности и готварски съдове
- Полезни готварски съвети
- Съвети за готвене

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.
ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.
Преди да използвате фурната, се уверете, че следвате следните инструкции.

- Използвайте този уред само по предназначението му, както е описано в това ръководство с инструкции. Тези бележки за Внимание и Важни инструкции за безопасността, описани в това ръководство, не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с вашия уред.
- Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или грижи, свържете се с нас в най-близкия сервизен център или потърсете помощ и информация онлайн на www.samsung.com.
- Тази микровълнова фурна е предназначена за притопляне на храна. Предназначена е само за използване вкъщи. Не загрявайте никакви типове платове или възглавници, пълни с влакна, тъй като това може да предизвика изгаряния и пожар. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на уреда.
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

ЛЕГЕНДА НА СИМВОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **тежко нараняване или смърт на лица**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **леко нараняване или повреда на имущество**.

Предупреждение; опасност от пожар	Предупреждение; гореща повърхност
Предупреждение; електричество	Предупреждение; експлозивен материал
НЕ се опитвайте.	Следвайте изрично указанията.
НЕ разглобявайте.	Извадете щепсела на захранването от контакта.
НЕ пипайте.	Уверете се, че уредът е заземен, за да избегнете токов удар.
Обадете се в сервиза за помощ.	Забележка
Важно	

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ.

Неспазването на следващите предпазни мерки за безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

(а) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена вратичка, да се пипа в блокировките за безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.
(б) НЕ поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажна кърпа и след това с мека суха кърпа.
(в) НЕ работете с фурната, ако е повредена, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратичката на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:
(1) врата (огъната)
(2) пантите на вратата (счупени или разхлабени)
(3) уплътненията и уплътнителните повърхности на вратичката

БЪЛГАРСКИ

(г) Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от никого, с изключение на подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

Този продукт е Група 2 Клас B ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, заваръчни ключове и машини за електроискрова механична обработка. Оборудване Клас B е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Уверете се, че тези предпазни мерки се спазват по всяко време.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Микровълновата фурна трябва да се ремонтира и модифицира само от квалифициран персонал.	✔	✔	✔	✔
Не загрявайте течности и храна в запечатани контейнери.	✔	✔	✔	✔
За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.	✔	✔	✔	✔
Не поставяйте този уред в близост до нагреватели, запалими материали, във влажно, мазно или прашно място, във място, изложено на директна слънчева светлина и вода, или където може да се появи газова утечка, или на неравна повърхност.	✔	✔	✔	✔
Уредът трябва да е правилно заземен според местните и национални норми.	✔	✔	✔	✔
Премахвайте всички чужди вещества, като например прах или вода от краищата на щепсела и точките на контакт регулярно, като използвате суха кърпа.	✔	✔	✔	✔
Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.	✔	✔	✔	✔
В случай на изтичане на газ (като например пропан, втечнен компресиран газ и т.н.), проветрете незабавно, без да докосвате щепсела.	✔	✔	✔	✔
Не докосвайте щепсела с влажни ръце.	✔	✔	✔	✔
Не изключвайте уреда чрез изваждане на щепсела от контакта докато уредът работи.	✔	✔	✔	✔
Не поставяйте пръсти или чужди тела, при попадането на каквито и да било чужди вещества в уреда, като например вода, извадете щепсела от контакта и се обърнете към най-близкия ви сервизен център.	✔	✔	✔	✔
Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху уреда.	✔	✔	✔	✔
Не поставяйте фурната върху чупливи предмети, като например мивка или стъклени повърхности. (само модели за барплот)	✔	✔		
Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на уреда.	✔	✔	✔	✔
Уверете се, че напрежението, честотата и тока са същите, като тези в спецификациите на продукта.	✔	✔		✔
Поставете щепсела на захранването плътно в контакта. Не използвайте адаптер за няколко щепсела, удължител или електрически трансформатор.	✔	✔	✔	
Не увивайте захранващия кабел около метални предмети, не го поставяйте между предмети или зад фурната.	✔	✔	✔	
Не използвайте повреден щепсел, повреден кабел за електрозахранване или разхлабен контакт. Когато щепселът или захранващият кабел са повредени, обърнете се към най-близкия ви сервизен център.	✔	✔	✔	✔
Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.	✔	✔		
Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.	✔	✔		
Не поставяйте предмети върху фурната, вътре или върху вратата на фурната.	✔	✔	✔	
Не пръскайте опасни препарати като например инсектициди върху повърхността на фурната.	✔	✔		
Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда	✔	✔	✔	✔
Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.	✔	✔	✔	✔

Не съхранявайте запалими материали във фурната. Особено внимавайте при притопляне на храна или напитки, които съдържат алкохол, тъй като алкохолните пари могат да влязат в контакт с горещите части на фурната.	✓		✓	✓
Микровълновата фурна е предназначена за използване, поставена на повърхността, тя не трябва да бъде поставяна в шкаф. (само модели за барплот)	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са внимателно наблюдавани.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.	✓	✓	✓	✓
Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се върши от деца без наблюдение.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. За да се избегнат изгаряния, малките деца трябва да се държат надалеч.	✓		✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загряването на напитки в микровълнова фурна може да предизвика забавено извиране, затова трябва да се внимава при боравене с контейнера. За да предотвратите тази ситуация, ВИНАГИ изчаквайте 20 секунди след като се изключи фурната, така че температурата да се изравни. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ: • Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути. • Покрийте с чиста, суха превръзка. • Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.	✓	✓	✓	✓
Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния;			✓	
Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.	✓	✓	✓	✓
Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.	✓	✓	✓	✓
Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.	✓	✓	✓	✓

Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела. Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.	✓	✓	✓	✓
По време на почистване повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. (само почистващ се модел)		✓	✓	
Излишните пръски трябва да се премахнат преди почистване и съдовете, за които това е указано в ръководството за почистване, могат да се оставят във фурната по време на почистване. (само почистващ се модел)	✓	✓	✓	✓
Уредът трябва да може да се изключва лесно след инсталиране. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване. (само вграден модел)	✓	✓	✓	✓

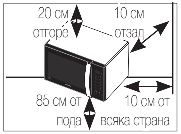
⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнови фурни; НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ каквито и да било метални съдове, чинии със златна или сребърна украса, скари, вилици и др. Махнете телчетата за затваряне на хартиени или пластмасови пликове. Причина: Може да се появи електрическа дъга или излизане на искри, което да повреди фурната.	✓		✓	✓
При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.	✓		✓	
Не използвайте микровълновата си фурна за сушене на вестници или платове.	✓		✓	✓
Използвайте по-кратки времена за по-малки количества храна, за да предотвратите прегряването и изгарянето на храната.	✓		✓	✓
Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци;	✓		✓	✓
Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна;	✓	✓		✓
Не потопявайте захранващия кабел или щепсела във вода и го пазете далеч от нагрети повърхности.	✓	✓		
Яйца в черупки и цели твърдо сварени яйца не бива да се загряват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, дори след като приключи микровълновото нагряване; Също така, не нагрявайте вакуумирани бутилки, буркани, съдове, ядки в черупки, домати и др.			✓	✓
НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Те могат да се запалят при напускането на горещия въздух от фурната. Фурната също може да прегрее и да се изключи автоматично; тя ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.	✓		✓	
Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.			✓	
НЕ докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.			✓	
Разбърквайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.			✓	
Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.			✓	
Не работете с микровълновата фурна, когато е празна. Микровълновата фурна автоматично се изключва след 30 минути за безопасност. Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.	✓			✓
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.	✓			✓
Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния, посочени в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна".)	✓		✓	
Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.	✓	✓	✓	

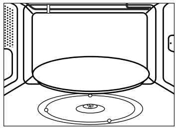
МОНТАЖ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Поставете фурната на равна нивелирана повърхност на 85 см над пода. Повърхността трябва да е достатъчно здрава, за да издържа безопасно тежестта на фурната.

1. Когато монтирате вашата фурна се уверете, че има съответна вентилация за вашата фурна, като оставите най-малко 10 см (4 инча) пространство отзад и отстрани на фурната и 20 см (8 инча) отгоре над фурната.



2. Извадете всякакви опаковъчни материали от вътрешността на фурната.
   Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка.
   Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.



3. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

☛ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени със специален кабел или сглобка, които могат да се получат от производителя или неговия сервизен агент.
За вашата лична безопасност, вкарвайте щепсела на кабела в 3-щифтов занулен контакт за 230 волта, 50 Hz, променлив ток.
Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да се смени със специален кабел.

☛ Не монтирайте микровълновата фурна в горещи или влажни помещения в близост до класическа фурна или радиатор. Трябва да се спазват техническите данни за мрежово захранване и използваният удължителен кабел да е по същия стандарт като доставяния с фурната захранващ кабел. Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО

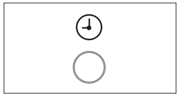
Вашата микровълнова фурна е с вграден часовник. Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично, “:0”, “88:88” или “12:00”.
Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 24-часов, или в 12-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

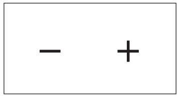
Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.

1. **За показване на времето в...** — **Натиснете бутона ⏲...**

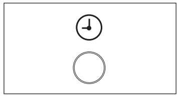
За показване на времето в...	Натиснете бутона ⏲...
24-часов формат	Еднократно
12-часов формат	Два пъти



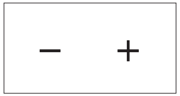
2. Натиснете бутоните (−) и (+), за да настроите часовете.



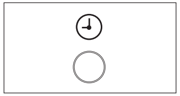
3. Натиснете бутона ⏲.



4. Натиснете бутоните (−) и (+), за да настроите минутите.



5. Натиснете бутона ⏲.



КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО СЕ СЪМНЯВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

Това е нормално.

- Конденз във вътрешността на фурната.
- Въздушен поток около вратичката и външния корпус.
- Отражение на светлината около вратичката и външния корпус.
- Излизаща пара от около вратичката или вентилационните отвори.

Фурната не се пуска когато натиснете бутона ⟐.

- Напълно ли е затворена вратичката?

Храната изобщо не е сготвена.

- Правилно ли сте настроили таймера и/или натиснали бутона ⟐?
- Затворена ли е вратичката?
- Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?

Храната е или препечена, или недопечена.

- Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
- Правилно ли е избрано нивото на мощност?

Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга).

- На сте ли използвали чиния с метални кантове?
- Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
- Близо ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?

Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори.

- Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално. За да решите този проблем, монтирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
- Ако се открие смущение от микропроцесора на фурната, дисплеят може да се нулира. За да разрешите този проблем, изключете щепсела от контакта и отново го включете. Настройте часовника.

Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

ГОТВЕНЕ/ПОДГРЯВАНЕ

Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна.
ВИНАГИ проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка. След това затворете вратичката.

1. Натиснете бутона ♨.

   Резултат: Показват се индикации 800 W (максимална мощност на готвене): Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона ♨ отново, докато не се покажат съответните ватове. Вижте таблицата за нивата на мощност.

2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (−) и (+), колкото е необходимо.

   − +

3. Натиснете бутона ⟐.

   ⟐ +30s

   Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

   1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.

Никога не включвайте фурната, когато е празна.

Ако желаете да загреете ястие за кратко време при максимална мощност (800 W), просто натиснете бутона **+30s (+30 с)** по веднъж за всеки 30 секунди време за готвене. Фурната се включва веднага.

НИВА НА МОЩНОСТ

Можете да избирате измежду нивата на мощност по-долу.

Ниво на мощност	Мощност	
	МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА	ГРИЛ
ВИСОКО	800 W	-
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	-
СРЕДНО	450 W	-
СРЕДНО НИСКО	300 W	-
РАЗМРАЗЯВАНЕ(❄)	180 W	-
НИСКО / ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО	100 W	-
ГРИЛ	-	1100 W
КОМБИ I ( )	600 W	1100 W
КОМБИ II ( )	450 W	1100 W
КОМБИ III ( )	300 W	1100 W

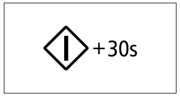
Ако изберете по-високо ниво на мощност, трябва да се намали времето за готвене.

Ако изберете по-ниско ниво на мощност, трябва да се увеличи времето за готвене.

НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

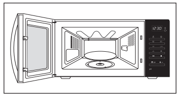
Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона +30s по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

Натиснете бутона **+30s (+30 с)** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.



СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

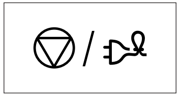
Можете да спирате готвенето по всяко време, за да проверявате храната.



1. За да спрете временно;
Отворете вратичката.

Резултат: Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратата и натиснете ◇ отново.

2. За да спрете напълно;
Натиснете бутона ▽.



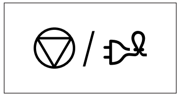
Резултат: Готвенето спира. Ако желаете да отмените настройките на готвене, натиснете бутона **Стоп** (▽) отново.

Можете да отмените всяка настройки и преди започване, като просто натиснете **Стоп** (▽).

ЗАДАВАНЕ НА РЕЖИМА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Фурната има режим за пестене на енергия. Тази функция пести електрическа енергия, когато фурната не се използва.

- Ако не се използва в рамките на 5 минути, фурната автоматично ще се превключи на режим за пестене на енергия. Докато е в този режим, дисплеят е празен и фурната не може да се използва.
- За да излезете от режим за пестене на енергия, отворете вратичката, след което дисплеят показва “0”. Фурната е готова за използване.
- Ако искате да използвате режима за пестене на енергия, натиснете бутона **Energy Save (Пестене на енергия)** ( ).



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ

Функцията автоматично претопляне има четири предварително програмирани времена за готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.
Можете да настроите броя на порциите, като натиснете бутоните (—) и (+).
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Автоматично претопляне** (♨) един или повече пъти.

   Auto

2. Изберете размера на порцията, като натиснете бутоните (—) и (+). (Вж. за справка таблицата отстрани).

   — +

3. Натиснете бутона ◇.

   +30s

   Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.
   1) Фурната издава звук четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

НАСТРОЙКИ НА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ

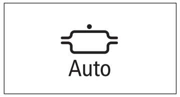
В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично претопляне, количества, времена за престой и съответни препоръки.

Код/храна	Порция	Време за престой	Препоръки
1. Готови ястия (охладени)	300-350 гр. 400-450 гр.	3 мин.	Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони).
2. Готови ястия (замразени)	300-350 гр. 400-450 гр.	4 мин.	Вземете готово замразено ястие и проверете дали е подходящо за микровълнова фурна. Продупчете покритието на готовото ястие. Поставете замразеното готово ястие в центъра. Тази програма е подходяща за замразени полуфабрикатни храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони).
3. Супа/сос (охладени)	200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	3 мин.	Излейте супата/соса в дълбок керамичен съд или купа. Покрийте по време на загряването и престоя. Разбъркайте преди и след времето за престой.
4. Напитки кафе, мляко, чай и вода (при стайна температура)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 порцеланова чаша)	1-2 мин.	Поставете малка (150 мл) или голяма (250 мл) чаша в центъра на въртящата се поставка. Претопляйте непокрито. Разбъркайте внимателно преди и след времето за престой. Внимавайте при изваждането на чашите (вж. инструкциите за безопасност при течности).

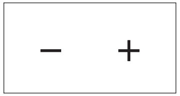
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Функцията автоматично готвене има три предварително програмирани времена за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност. Можете да настроите броя на порциите, като натиснете бутоните (—) и (+).
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

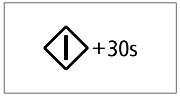
1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Автоматично готвене** ( ) един или повече пъти.



2. Изберете размера на порцията, като натиснете бутоните (—) и (+). (Вж. за справка таблицата отстрани).



3. Натиснете бутона ◇.



Резултат: Готвенето започва. Когато завърши.
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

НАСТРОЙКИ ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично готвене, количества, времена за престой и съответни препоръки.

Код/храна	Порция	Време за престой	Препоръки
1. Замразени макаронени изделия огретен (замразени)	200 гр. 400 гр.	2-3 мин.	Поставете замразената паста гретен в подходяща чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Тази програма е подходяща за замразени паста, гретен като например лазаня, канелони или макарони.
2. Замразен мини киш/мини пица (замразени)	150 гр. (4-6 бр.) 250 гр. (7-9 бр.)	-	Поставете мини кишите или мини пиците равномерно на скарата.
3. Замразена риба огретен (замразена)	200 гр. 400 гр.	2-3 мин.	Поставете замразения рибен огретен в подходяща чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Тази програма е подходяща за готови замразени храни, които се състоят от рибни филета със зеленчуци и сос.

БЪЛГАРСКИ

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Функцията за автоматично ускорено размразяване ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба и хляб/кейк. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично.
Вие просто избирате програмата и теглото.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Най-напред поставете замразената храна в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Ускорено размразяване** (⁂) един или повече пъти.
   (Вж. за справка таблицата отстрани).

   Power

2. Изберете храната за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+).
   Възможно е задаване на максимум 1500 гр.

   – +

3. Натиснете бутона ◇.

   +30s

   Резултат:
   - Размразяването започва.
   - Фурната издава сигнал на половината време на размразяване, за да ви напомни да обърнете храната.
   - Натиснете бутона ◇ отново, за да завършите размразяването.

Можете да размразявате храна и ръчно. За да направите това, изберете функция готвене/подгряване за микровълни с ниво на мощност 180 W. Вж. раздела, озаглавен "Готвене/Подгряване", на стр. 10 за повече подробности.

НАСТРОЙКИ ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично бързо размразяване, количества, времена за престой и съответни препоръки.
Преди размразяване свалете всички видове опаковки. Поставяйте месо, птици, риба и хляб/кейк върху керамична чиния.

Код/храна	Размер на порцията	Време за престой	Препоръки
1. Месо	200 -1500 гр.	20-60 мин.	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли и мляно месо.
2. Птици	200 -1500 гр.	20-60 мин.	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цяло пиле и порции пиле.
3. Риба	200 -1500 гр.	20-50 мин.	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цели риби и филета от риба.
4. Хляб / кейк	125 -625 гр.	5-20 мин.	Поставете хляба върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата. Тази програма е подходяща за всички видове хляб – нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кейк с шоколадов пълнеж.

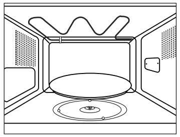
Изберете функция за ръчно размразяване с ниво на мощност 180 W, ако искате да размразите храната ръчно. За повече подробности за ръчното размразяване и времената за ръчно размразяване вж. за справка стр. 23.

ИЗБОР НА ПОЛОЖЕНИЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИЯ ЕЛЕМЕНТ

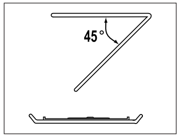
Нагревателният елемент се използва при печене на грил. В списъка има само едно положение. Трябва да кажем на потребителите кога той трябва да се поставя във вертикално положение.

- Хоризонтално положение за печене на грил или комбинирано готвене с микровълни + грил

Сменяйте положението на нагревателния елемент само когато е студен и не използвайте прекомерно усилие, когато го поставяте във вертикално положение.



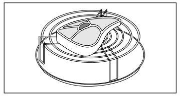
За поставяне на нагревателния елемент в...	Направете следното...
Хоризонтално положение (грил или комбинирано микровълново + грил).	• Издърпайте нагревателния елемент към вас. • Натиснете го нагоре, докато застане успоредно на тавана на фурната.



При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45 ° и да го почистите.

ИЗБОР НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте съдове, подходящи за микровълнова фурна. Не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.



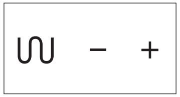
Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (грил и микровълни), използвайте само безопасни за микровълнова и обикновена фурна чинии. Металните готварски съдове или прибори могат да повредят вашата фурна.

За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указателя за готварски съдове на стр. 18.

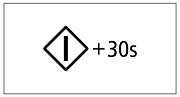
ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни. За тази цел с вашата микровълнова фурна се доставя скара за грил.

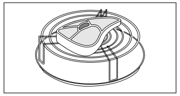
1. Подгрейте грила до необходимата температура, като натиснете бутона **Грил** (ꟺ) и задайте времето на предварително загряване с натискане на бутоните (—) и (+).



2. Натиснете бутона ◇.



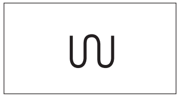
3. Отворете вратичката и поставете храната на скарата. Затворете вратичката.



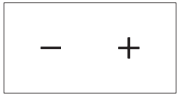
4. Натиснете бутона ꟺ.

   Резултат: Показват се следните индикатори:



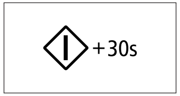


5. Задайте времето за грил, като натиснете бутоните (—) и (+). Максималното време за грил е 60 минути.



6. Натиснете бутона ◇.

   Резултат: Започва готвенето на грил. Когато завърши.
   1) Фурната издава звук четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.



Не се безпокойте, ако нагревателят изключва и включва по време на печенето на грил. Тази система е предназначена да предотвратява прегряването на фурната.

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те могат да са много горещи. Проверете дали нагревателният елемент е в хоризонтално положение.

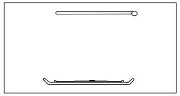
КОМБИНИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНИ И ГРИЛ

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

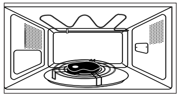
ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.

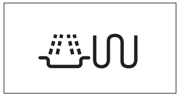
1. Уверете се, че нагревателният елемент е в хоризонтално положение; вж. стр. 15 за повече подробности.



2. Отворете вратата на фурната.
   Поставете храната върху скарата, а скарата – върху въртящата се поставка.
   Затворете вратичката.



3. Натиснете бутона **Комби** ().



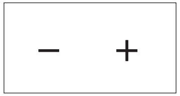
   Резултат: Показват се следните индикатори:

	(режим микровълни и грил)
600 W	(изходна мощност)

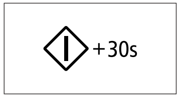
Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона **Комби** () отново, докато не се покаже съответното ниво на мощността.

Не може да се задава температурата на грила.

4. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните (—) и (+). Максималното време за грил е 60 минути.



5. Натиснете бутона .



   Резултат: Започва комбинираното готвене. Когато завърши.
   1) Фурната издава звук четири пъти.
   2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
   3) На дисплея се показва отново текущото време.

Максималната микровълнова мощност за комбиниран микровълнов режим и грил е 600 W.

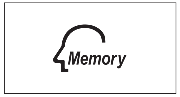
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПАМЕТ

Ако готвите или претопляте същите храни, може да запаметите времената на готвене и нивото на мощност в паметта на микровълновата фурна, така че да не се налага да ги задавате всеки път.

Може да използвате две различни настройки.

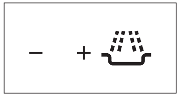
Запаметяване на настройката.

1. За да програмирате... **Натиснете бутона Памет (Memory)...**

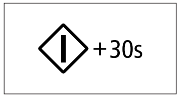


Първа настройка	Веднъж (Дисплеят е P1)
Втора настройка	Два пъти (Дисплеят е P2)

2. Задайте програма за готвене(време на готвене и ниво на мощност) както обикновено.



3. Натиснете бутона ◇.

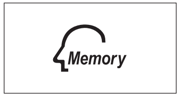


Резултат: Настройките ви сега са запаметени в паметта на фурната.

Използване на настройките.

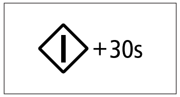
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. За да изберете... **Натиснете бутона Памет (Memory)...**



Първа настройка	Веднъж (Дисплеят е P1)
Втора настройка	Два пъти (Дисплеят е P2)

2. Натиснете бутона ◇.

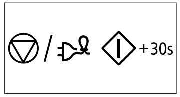


Резултат: Храната се готви според избраната настройка.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.

1. Натиснете бутоните ▽ и ◇ едновременно.



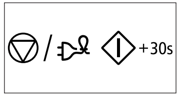
Резултат:

- Показва се следният индикатор.



- Фурната не издава звуков сигнал при всяко натискане на бутона.

2. За да включите отново звуковия сигнал, натиснете бутоните ▽ и ◇ едновременно.



Резултат:

- Показва се следният индикатор.

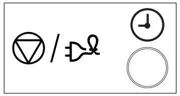


- Фурната отново работи със звукови сигнали.

ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма "Безопасност за децата", която позволява фурната да бъде "заключена", така че децата или друг незапознат с нея да не може да я включват случайно. Фурната може да се заключва по всяко време.

1. Натиснете бутоните ▽ и ◷ едновременно.

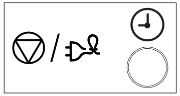


Резултат:

- Фурната се заключва (не могат да се избират никакви функции).
- На дисплея се показва "L".



2. За да отключите отново фурната, натиснете бутоните ▽ и ◷ едновременно.



Резултат: Фурната може да бъде използвана нормално.

УКАЗАТЕЛ ЗА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията.
Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите.
Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Подложна чиния	✓	Не претопляйте повече от 8 минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Фурна-към-посуда	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ : Препоръчва се

✓✗ : Използвайте внимателно

✗ : Не е подходящо

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

ГОТВЕНЕ

Готварски съдове за микровълново готвене:
Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стомана алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:
Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене
Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм.

Времена за престой
След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате.
Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Спанак	150 гр.	600 W	4½-5½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Броколи	300 гр.	600 W	9-10	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Грах	300 гр.	600 W	7½-8½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Зелен боб	300 гр.	600 W	8-9	2-3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/грах/ царевица)	300 гр.	600 W	7½-8½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 гр.	600 W	8-9	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак.
След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло.
Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Тестени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз (леко сварен)	250 гр.	800 W	16-17	5	Добавете 500 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250 гр.	800 W	21-22	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 гр.	800 W	17-18	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250 гр.	800 W	18-19	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250 гр.	800 W	11-12	5	Добавете 1000 мл гореща вода вода.

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене.
Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят, като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (800 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 гр. 500 гр.	4-4½ 7-7½	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.
Брюкселско зеле	250 гр.	5½-6½	3	Добавете 60-75 мл (5-6 суп. лъжици) вода.
Моркови	250 гр.	4½-5	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 гр. 500 гр.	5-5½ 8½-9	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.
Тиквички	250 гр.	3½-4	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.
Патладжани	250 гр.	3½-4	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250 гр.	4½-5	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 гр. 250 гр.	1½-2 3-3½	3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Лук	250 гр.	5½-6	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.
Чушки	250 гр.	4½-5	3	Нарежете чушките на малки резени.
Картофи	250 гр. 500 гр.	4-5 7½-8½	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250 гр.	5-5½	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи.
Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20 °C, или за замразена храна при температура около +5 до +7 °C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те изсъхват и изгарят, преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 800 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W.
Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).
Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране.
Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.
За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време - за бъдеща справка.
Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно.
Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.
Препоръчваното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.
Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. Вж. също главата с мерки по безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

БЕБЕШКИ ХРАНИ: Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте след всяко претопляне!
Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата.
Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40 .
БЕБЕШКО МЛЯКО: Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето.
Препоръчвани температури за сервиране: около 37 °C.
ЗАБЕЛЕЖКА: Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния.
Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

БЪЛГАРСКИ

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бебешки храни (зеленчуци с месо)	190 гр.	600 W	30 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600 W	20 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300 W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 порцеланова чаша)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Налейте в чаша и претопляйте непокрити. Поставете чаша/порцеланова чаша в средата на въртящата се поставка. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбъркайте добре.
Супа (охладено)	250 гр.	800 W	3-3½	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Задушено (охладено)	350 гр.	600 W	5½-6½	2-3	Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Паста със сос (охладено)	350 гр.	600 W	4½-5½	3	Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране.
Макаронени изделия с плънка и сос (охладени)	350 гр.	600 W	5-6	3	Поставете макаронените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Пакетирани ястия (охладени)	350 гр.	600 W	5½-6½	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.

РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.

Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.

Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.

Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре и по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20 °C използвайте следващата таблица като упътване.

Цялата замразена храна трябва да се размразява, като се използва нивото на мощност за размразяване (180 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Месо				
Говежда кайма Свински пържоли	250 гр. 500 гр. 250 гр.	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Птици				
Парчета пиле Цели пилета	500 гр. (2 бр.) 900 гр.	14½-15½ 28-30	15-40	Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Риба				
Рибно филе	250 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	6-7 12-13	5-15	Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Плодове				
Безкостилкови плодове	250 гр.	6-7	5-10	Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).
Хляб				
Хлебчета (всяко около 50 гр.) Тостове / сандвичи Немски хляб (пшенично+ръжено брашно)	2 бр. 4 бр. 250 гр. 500 гр.	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване!

БЪЛГАРСКИ

БЪЛГАРСКИ

ГРИЛ

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгряването на грила в продължение на 3-4 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:

Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:

Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Важна забележка:

Винаги когато се използва само режим за печене на грил проверявайте нагревателният елемент под тавана да е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима: 600 W + грил, 450 W + грил и 300 W + грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил

Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:

Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вж. таблицата за печене на грил за повече подробности.

Важна забележка:

Винаги когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил) проверявайте дали нагревателният елемент под тавана е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Иначе трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка. Вж. за справка инструкциите в следващата таблица.

Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

Указател за печене на грил за замразени храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Хлебчета (всяка около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	Микровълни + грил	300 W + грил 1-1½ 2-2½	Само грил 1-2 1-2	Подредете ги в кръг върху скарата. Печете на грил втората страна на хлебчетата до запичането, което предпочитате. Оставете да престоят 2-5 минути.
Багети + плънка (домати, сирене, шунка, гъби)	250-300 гр. (2 бр.)	450 W + грил	8-9	-	Поставете 2 замразени багети една до друга на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Зеленчуци или картофи на фурна	400 гр.	450 W + грил	13-14	-	Поставете замразените резени в малка, кръгла чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Макаронени изделия (канелони, макарони, лазаня)	400 гр.	Микровълни + грил	600 W + грил 14-15	Само грил 2-3	Поставете замразените тестени изделия в малка правоъгълна чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Пилешки хапки	250 гр.	450 W + грил	5-5½	3-3½	Поставете пилешките хапки върху скарата. Обърнете след първия път.
Чипс за микровълнова фурна	250 гр.	450 W + грил	9-11	4-5	Поставете чипса за фурна върху кухненска хартия върху скарата.

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 3-4 минути. Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Само грил	4-5	4½-5½	Поставете филийките една до друга върху скарата.
Хлебчета (вече печени)	2-4 броя	Само грил	2-3	2-3	Поставете хлебчетата най-напред с долната страна нагоре в кръг направо върху въртящата се поставка.
Домати на грил	200 гр. (2 бр.) 400 гр. (4 бр.)	Микровълни + грил	300 W + грил 4½-5½ 7-8	Само грил 2-3	Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху скарата.
Тостове стил "Хавай" (Шунка, ананас, резени сирене)	2 бр. (300 g)	450 W + грил	3½-4	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху скарата. Поставете две филийки противоположно една на друга върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Печени картофи	250 гр. 500 гр.	600 W + грил	4½-5½ 8-9	-	Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила.

Прясна храна	Порция	Мощност	Време за печене на 1 страна (мин.)	Време за печене на 2-рата страна (мин.)	Инструкции
Парчета пиле	450-500 гр. (2 бр.)	300 W + грил	10-12	12-13	Подгответе парчетата пиле с олио и подправки. Поставете ги в кръг с костите към средата. Ако има едно парче пиле, не го поставяйте точно в центъра на скарата. Оставете да престоят 2-3 минути.
Агнешки пържоли/ говежди стекове (средни по големина)	400 гр. (4 бр.)	Само грил	12-15	9-12	Намажете агнешките пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Свински пържоли	250 гр. (2 бр.)	Микровълни + грил	300 W + грил 7-8	Само грил 6-7	Намажете свинските пържоли с олио и подправки. Положете ги в кръг върху скарата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Печени ябълки	1 ябълка (около 200 гр.) 2 ябълки (около 400 гр.)	300 W + грил	4-4½ 6-7	-	Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бademови резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху въртящата се поставка.

ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагрявайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 800 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 3-5 минути, като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи.
Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД

Поставете 20 г кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния. Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода. Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло. Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W. Разбъркайте след стопяване.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода. Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 800 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре. Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 800 W. Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6½ до 7½ минути при 800 W. Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ

Разпростете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния. Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3½ до 4½ минути, като използвате 600 W. Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

За да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна, трябва редовно да се почистват следните части на вашата микровълнова фурна:

- Вътрешните и външните повърхности
- Вратата и уплътненията на вратичката
- Въртящата се поставка и ролковите пръстени

ВИНАГИ проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти и дали вратичката се затваря както трябва.

Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на уреда и да доведе до опасна ситуация.

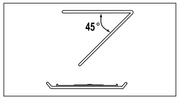
1. Почиствайте външните повърхности с мек тампон и топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
2. Отстранявайте всякакви пръски и петна по вътрешните повърхности или по ролковия пръстен с тампон със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок върху въртящата се поставка и нагрявайте в продължение на десет минути с максимална мощност.
4. Измивайте безопасната за съдомиялни машини плоча винаги, когато е необходимо.

НЕ разливайте вода във вентилационните отвори. **НИКОГА** не използвайте абразивни препарати или химически разтворители. Особено внимание обръщайте при почистване на уплътненията на вратичката, за да осигурите да няма частици:

- Натрупване на частици
- Пречки пред вратичката да се затваря правилно

Почиствайте кухината на микровълновата фурна веднага след всяка употреба с разтвор на неутрален перилен препарат, но оставяйте микровълновата фурна да изстине преди почистване, за да избегнете нараняване.

При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45 ° и да го почистите.



СЪХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

При съхранение или сервизно обслужване на вашата микровълнова фурна трябва да се вземат няколко прости предпазни мерки. Фурната не трябва да се използва, ако вратичката или уплътненията на вратата са повредени:

- Счупена панта
- Влошени уплътнения
- Изкривен или огънат корпус

Тази фурна трябва да се ремонтира само от квалифициран сервизен техник на микровълнови фурни.

☛ **НИКОГА** не изваждайте външния корпус от фурната. Ако фурната е дефектирала и се нуждае от сервиз или се съмнявате за нейното състояние:

- Извадете щепсела от стенния контакт
- Обърнете се към най-близкия сервизен център

Ако желаете да приберете временно вашата микровълнова фурна, изберете сухо място без прах.
Причина : Прахът и влагата могат да се отразят неблагоприятно върху работните части във фурната.

Тази микровълнова фурна не е предназначена за търговска употреба.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	**GE86V**
Захранващо напрежение	230 V ~ 50 Hz
Консумация на ел. енергия Микровълни Грил Комбиниран режим	 1200 W 1100 W 2300 W
Изходна мощност	100 W / 800 W (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Магнетрон	OM75P (31)
Метод на охлаждане	Двигател на охлаждащия вентилатор
Размери (Ш x В x Д) Габаритни Кухина на фурната	 489 x 275 x 392 мм 330 x 211 x 324 мм
Обем	23 литра
Тегло Нетно	 Прибл. 13 кг.

Bulgarian

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (Отпадъци, представляващи електрическо и електронно оборудване)

(Важи за държавите на Европейския съюз и други европейски държави със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

БЪЛГАРСКИ

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Кодов №: DE68-03933E

GE86V

Mikrovalna pećnica

Upute za korištenje i vodič za kuhanje

zamislite mogućnosti

Zahvaljujemo na kupnji ovog proizvoda tvrtke Samsung. Svoj proizvod registrirajte na stranici

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Ove su upute tiskane na 100% recikliranom papiru.

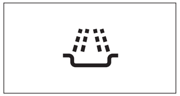
SAMSUNG

SADRŽAJ

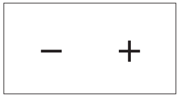
BRZI VODIČ

Želite li kuhati.

1. Stavite hranu u pećnicu.
Odaberite razinu snage pritiskom na gumb jednom ili više puta.

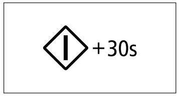


2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+) prema potrebi.



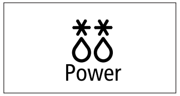
3. Pritisnite gumb (◇).

Rezultat: Započinje kuhanje. Pećnica će završetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.

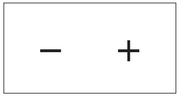


Želite li automatski brzo odmrznuti hranu.

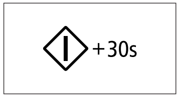
1. Stavite smrznutu hranu u pećnicu.
Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb za **napajanje** jednom ili više puta.



2. Odaberite težinu hrane pritiskom gumba (—) i (+).

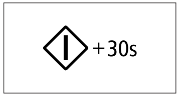


3. Pritisnite gumb (◇).



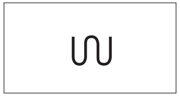
Želite li dodati još 30 sekundi.

Hranu ostavite u pećnici.
Pritisnite **+30s** jednom ili više puta za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

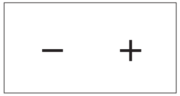


Želite li prepržiti hranu.

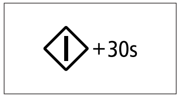
1. Pritisnite gumb ᙀ.



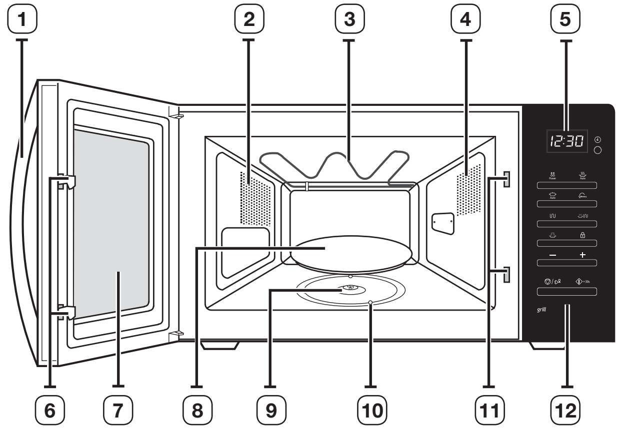
2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+).



3. Pritisnite gumb ◇

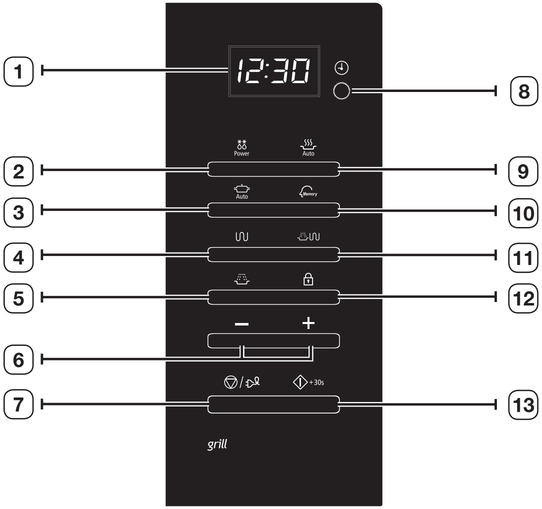


PEĆNICA



1. RUČICA NA VRATIMA
2. OTVORI ZA VENTILACIJU
3. PRŽENJE
4. SVJETLO
5. ZASLON
6. ZASUNI VRATA
7. VRATA
8. TANJUR
9. UTOR ZA TANJUR
10. OBRUČ OKRETNOG MEHANIZMA
11. SIGURNOSNI OTVORI ZA UNUTARNJE ZAKLJUČAVANJE
12. UPRAVLJAČKA PLOČA

UPRAVLJAČKA PLOČA



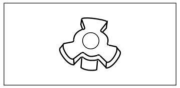
1. ZASLON
2. GUMB ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE
3. ODABIR AUTOMATSKOG KUHANJA
4. ODABIR NAČINA RADA ZA PRŽENJE
5. ODABIR NAČINA RADA ZA MIKROVALNO KUHANJE / RAZINU SNAGE
6. GUMB ZA POVEĆAVANJE (+) / SMANJIVANJE (—) (vrijeme kuhanja, težina i veličina porcije)
7. GUMB ZA PREKID / ŠTEDNJU ENERGIJE
8. POSTAVKA SATA
9. ODABIR AUTOMATSKOG PODGRIJAVANJA
10. GUMB MEMORIJE
11. ODABIR KOMBINIRANOG NAČINA RADA
12. ODABIR ZAŠTITE ZA DJECU
13. GUMB ZA POČETAK

DODATNA OPREMA

Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.

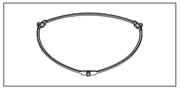
1. **Utor za tanjur**, već postavljen na motor u podnožju pećnice.

   Namjena: Utor za tanjur okreće tanjur.



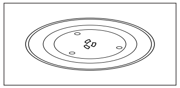
2. **Obruč okretnog mehanizma**, postavlja se na sredinu pećnice.

   Namjena: Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



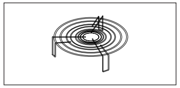
3. **Tanjur**, postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.

   Namjena: Tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.



4. **Metalna rešetka,** postavlja se na tanjur.

   Namjena: Metalna rešetka može se koristiti za prženje i kombinirano kuhanje.



UPOTREBA OVE KNJIŽICE S UPUTAMA

Upravo ste kupili mikrovalnu pećnicu tvrtke SAMSUNG. Upute za korištenje sadrže korisne informacije o kuhanju u vašoj mikrovalnoj pećnici:

- Mjere opreza
- Prikladni pribor i posuđe za kuhanje
- Korisni savjeti za kuhanje
- Savjeti za kuhanje

VAŽNE INFORMACIJE O SIGURNOSTI

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE.
POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.
Prije korištenja pećnice osigurajte pridržavanje uputa u nastavku.

- Uređaj koristite samo u namijenjenu svrhu kao što je opisano u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne odnose se na sve moguće uvjete i situacije koje se mogu dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanje, održavanja i rukovanja uređajem slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.
- Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se najbližem servisnom centru ili potražite informacije i pomoć na Internetu, na stranici www.samsung.com.
- Ova mikrovalna pećnica namijenjena je za podgrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. U njemu nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima, jer to može uzrokovati opekline i požar. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem uređaja.
- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

OBJAŠNJENJA SIMBOLA I IKONA

UPOZORENJE	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **teške ozljede ili smrtni slučaj**.
OPREZ	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **blaže ozljede ili materijalnu štetu**.

Upozorenje; opasnost od požara	Upozorenje; vruća površina
Upozorenje, električna struja	Upozorenje; eksplozivan materijal
NE pokušavajte.	Izričito slijedite upute.
NE rastavljajte.	Izvadite utikač iz utičnice u zidu.
NE dirajte.	Provjerite je li uređaj uzemljen kako biste spriječili strujni udar.
Pozovite servisni centar za pomoć.	Napomena
Važno	

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI.

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

(a) Ni pod kojim uvjetima ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima, ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata) ni ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.
(b) NEMOJTE stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice ni ne ostavljajte ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Provjerite jesu li vrata i površine za brtvljenje na vratima čiste tako da ih nakon upotrebe najprije obrišete vlažnom krpicom, a zatim mekom, suhom krpicom.
(c) NEMOJTE koristiti pećnicu ako je oštećena dok je ne popravi kvalificirani serviser za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač. Osobito je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na:
(1) vratima (savijena)
(2) šarkama vrata (razbijene ili rasklimane)
(3) brtvama i površinama za brtvljenje

HRVATSKI

HRVATSKI

(d) Pećnicu ne smije podešavati ni popravljati bilo tko osim odgovarajuće kvalificiranog servisera za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač.

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje.
Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Uvijek se morate pridržavati sljedećih mjera opreza.

UPOZORENJE				
Preinake i popravke na mikrovalnoj pećnici smije provoditi samo kvalificirano osoblje.	✓	✓	✓	✓
Nemojte zagrijavati tekućine ili hranu u zatvorenim posudama.	✓	✓	✓	✓
Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.	✓	✓	✓	✓
Nemojte postavljati uređaj u blizini izvora topline ili zapaljivih materijala, na vlažno, masno ili prašnjavo mjesto, na mjesto izloženo izravnom sunčevom zračenju ili vodi, na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina niti na neravnu podlogu.	✓	✓	✓	✓
Ovaj se uređaj mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.	✓	✓	✓	✓
Redovito s utikača i kontaktnih ploha pomoću suhe krpice uklanjajte sve strane tvari kao što su prašina ili voda.	✓	✓	✓	✓
Nemojte povlačiti ili pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.	✓	✓	✓	✓
U slučaju curenja plina (npr. propana, ukapljenog plina) odmah provjetrite prostor bez dodirivanja utikača.	✓	✓	✓	✓
Ne dodirujte utikač vlažnim rukama.	✓	✓	✓	✓
Ne isključujte uređaj isključivanjem utikača za vrijeme rada.	✓	✓	✓	✓
U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako je u uređaj prodrla bilo kakva strana tvar, poput vode, iskopčajte priključak napajanja iz utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte pretjerano pritiskati uređaj niti ga izlagati udarcima.	✓	✓	✓	✓
Pećnicu nemojte smještati na lomljive predmete, kao što su umivaonici ili stakleni predmeti (samo model za smještanje na radnu površinu).	✓	✓		
Za čišćenje uređaja nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.	✓	✓	✓	✓
Napon, frekvencija i struja napajanja moraju biti jednaki onima koji su navedeni u specifikacijama proizvoda.	✓	✓		✓
Čvrsto uključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.	✓	✓	✓	
Kabel napajanja nemojte vješati o metalne predmete; umetnite ga između predmeta ili iza pećnice.	✓	✓	✓	
Ne koristite oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimane utičnice. U slučaju oštećivanja priključka ili kabela za napajanje obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.	✓	✓		
Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.	✓	✓		
Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.	✓	✓	✓	
Površinu pećnice nemojte prskati halapljivim tvarima, kao što je insekticid.	✓	✓		
Djecu valja nadgledati kako se ne bi igrala uređajem	✓	✓	✓	✓

⃠	Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.	✔	✔	✔	✔
⃠	U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite naročito pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.	✔		✔	✔
⃠	Mikrovalna pećnica namijenjena je korištenju na pultu ili polici, ne postavljajte je u ormarić (samo model za smještanje na radnu površinu).	✔	✔	✔	✔
★	**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.	✔	✔	✔	✔
★	**UPOZORENJE:** Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.	✔	✔	✔	✔
★	Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeci se ne smije povjeravati čišćenje ili održavanje uređaja bez nadzora.	✔	✔	✔	✔
⃠	**UPOZORENJE:** Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.	✔	✔	✔	✔
⃠	**UPOZORENJE:** Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.	✔	✔	✔	✔
⃠	**UPOZORENJE:** Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.	✔	✔	✔	
⃠	**UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.	✔		✔	✔
⃠	**UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Kako biste izbjegli opekline, pećnica treba biti izvan dosega male djece.	✔		✔	
★	**UPOZORENJE:** Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo eruptivno ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati. Kako biste spriječili takve situacije, UVIJEK pričekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. U slučaju opeklina slijedite upute za PRVU POMOĆ: • Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta. • Prekrijte čistom, suhom tkaninom. • Ne nanosite kreme, ulja ili losione.	✔	✔	✔	✔
★	Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.	✔		✔	✔
★	**UPOZORENJE:** Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline;			✔	
★	Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti niti osobe koje nemaju znanje i iskustvo, osim ako nisu pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.	✔	✔	✔	✔
★	Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.	✔	✔	✔	✔
★	Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.	✔	✔	✔	✔
★	Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice. Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.	✔	✔	✔	✔
⃠	Tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu valja držati podalje (samo model s funkcijom čišćenja).		✔	✔	

HRVATSKI

	Prolivena tekućina se mora obrisati prije čišćenja, a pribor naveden u uputama za čišćenje može se ostaviti u pećnici tijekom čišćenja (samo model s funkcijom čišćenja).	✓	✓	✓	✓
	Postavljanje uređaja mora biti izvedeno tako da omogućava isključivanje uređaja iz napajanja. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač (samo model za ugradnju).	✓	✓	✓	✓

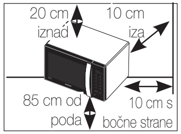
⚠ OPREZ

	Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama; NEMOJTE koristiti metalne posude, setove posuđa sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalne štapiće, vilice itd. S papirnatih i plastičnih vrećica skinite metalne žice. Razlog: Može doći do električnog iskrenja ili iskrenja predmeta i oštećenja pećnice.	✓		✓	✓
	Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.	✓		✓	
	Ne koristite mikrovalnu pećnicu za sušenje papira ili odjeće.	✓		✓	✓
	Za zagrijavanje manjih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.	✓		✓	✓
	Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen;	✓		✓	✓
	Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti;	✓	✓		✓
	Kabel ili utikač za napajanje nemojte uranjati u vodu i držite ih podalje od zagrijanih površina.	✓	✓		
	Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati, čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici. Osim toga, ne zagrijavajte nepropusne ili vakumirane boce, staklenke, posude, orašaste plodove u ljusci, rajčice itd.			✓	✓
	NE prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Ti bi se materijali mogli zapaliti uslijed izlaženja vrućeg zraka iz pećnice. Može doći i do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.	✓		✓	
	Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuđa iz pećnice kako biste izbjegli slučajne opekline.			✓	
	Nemojte dodirivati grijaće elemente ili unutarnje stjenke pećnice prije nego se pećnica ohladi.			✓	
	Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.			✓	
	Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.			✓	
	NE uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna. Mikrovalna pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.	✓			✓
	Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.	✓			✓
	Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama (pogledajte odjeljak Postavljanje mikrovalne pećnice).	✓		✓	
	Pripazite prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.	✓	✓	✓	

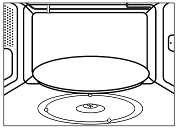
POSTAVLJANJE MIKROVALNE PEĆNICE

Pećnicu postavite na ravnu površinu 85 cm iznad poda. Površina mora biti dovoljno čvrsta kako bi podnijela težinu pećnice.

1. Prilikom postavljanja pećnici osigurajte primjerenu ventilaciju tako da ostavite barem 10 cm prostora iza nje i sa strana te 20 cm prostora iznad nje.



2. Izvadite svu ambalažu iz pećnice.
   Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur.
   Provjerite okreće li se tanjur slobodno.



3. Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

☛ Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili dijelovima koji se mogu nabaviti kod proizvođača ili servisera.
Zbog osobne sigurnosti kabel uključite u uzemljenu utičnicu s 3 izvoda s izmjeničnom strujom i 230 V, 50 Hz. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom.

☛ Ne postavljajte mikrovalnu pećnicu na topla i vlažna mjesta kao što je klasična pećnica ili radijator. Specifikacije za napajanje mikrovalne pećnice moraju se poštovati, a produžni kabeli moraju zadovoljavati iste standarde kao kabel za napajanje koji se isporučuje s pećnicom. Prije prvog korištenja mikrovalne pećnice obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.

POSTAVLJANJE VREMENA

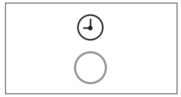
Mikrovalna pećnica ima interni sat. Priključivanjem pećnice u struju, na zaslonu će se automatski prikazati “:0”, “88:88” ili “12:00”.
Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 12 ili 24 sata. Sat je potrebno namjestiti:

- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

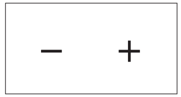
Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.

1. **Za prikaz vremena u...** — **Pritisnite gumb ◴...**

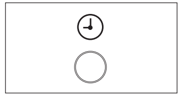
Za prikaz vremena u...	Pritisnite gumb ◴...
formatu od 24 sati	jednom
formatu od 12 sati	dvaput



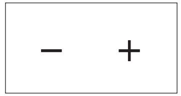
2. Za postavljanje sata pritisnite gumbe (—) i (+).



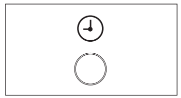
3. Pritisnite gumb ◴.



4. Za postavljanje minuta pritisnite gumbe (—) i (+).



5. Pritisnite gumb ◴.



HRVATSKI

ŠTO UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

To je uobičajeno.

- Kondenzacija unutar pećnice.
- Protok zraka oko vrata i vanjskog kućišta.
- Odsjaj svjetla oko vrata i vanjskog kućišta.
- Ispuštanje pare oko vrata ili otvora za ventilaciju.

Pećnica se ne uključuje nakon što pritisnete gumb .

- Jesu li vrata potpuno zatvorena?

Hrana uopće nije kuhana.

- Jeste li ispravno postavili mjerač vremena i/ili pritisnuli gumb ?
- Jesu li vrata zatvorena?
- Jeste li preopteretili strujni krug i izazvali iskakanje osigurača ili isključivanje sklopke?

Hrana je prekuhana ili nije dovoljno kuhana.

- Jeste li pravilno postavili trajanje kuhanja za vrstu hrane?
- Jeste li odabrali pravilnu razinu snage kuhanja?

U pećnici se pojavljuju iskre ili se čuje krckanje (električno iskrenje).

- Jeste li upotrijebili posuđe s metalnim obrubom?
- Jeste li ostavili vilicu ili drugi metalni pribor u pećnici?
- Je li aluminijska folija preblizu unutarnjih stjenki?

Pećnica uzrokuje smetnje kod radiouređaja i televizora.

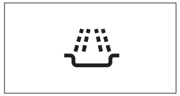
- Pri korištenju mikrovalne pećnice mogu se primijetiti lagane smetnje na televizorima ili radiouređajima. To je uobičajeno. Kako biste riješili taj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radiouređaja i antena.
- Dođe li do smetnji u radu mikroprocesora pećnice, zaslon će se možda ponovno pokrenuti. Kako biste riješili taj problem, iskopčajte napajanje i ponovno ga ukopčajte. Ponovno postavite vrijeme.

Ako uz gore navedene smjernice ne uspijete riješiti problem, obratite se lokalnom dobavljaču ili servisu tvrtke SAMSUNG.

KUHANJE/PODGRIJAVANJE

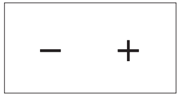
U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane.
Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora obavezno provjerite postavke kuhanja.
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite gumb .

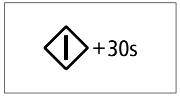


Rezultat: Prikazat će se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuhanja): Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskanjem gumba sve dok se ne prikaže odgovarajuća snaga. Pogledajte tablicu s razinama snage.

2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (—) i (+) prema potrebi.



3. Pritisnite gumb .



Rezultat: Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati.

1) Kuhanje će započeti, pećnica će dovršetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

Želite li jelo zagrijati nakratko, koristeći maksimalnu snagu (800 W), jednostavno pritisnite gumb **+30s** jednom za svakih dodatnih 30 sekundi kuhanja. Pećnica će se odmah pokrenuti.

RAZINE SNAGE

Na raspolaganju su vam niže navedene razine snage.

Razina snage	Izlaz	
	MIKROVALOVI	PRŽENJE
VISOKA	800 W	-
SREDNJE VISOKA	600 W	-
SREDNJA	450 W	-
SREDNJE NISKA	300 W	-
ODMRZAVANJE (❄)	180 W	-
NISKA / ODRŽAVANJE TOPLINE	100 W	-
PRŽENJE	-	1100 W
KOMBINACIJA I (≋ ∿)	600 W	1100 W
KOMBINACIJA II (≋ ∿)	450 W	1100 W
KOMBINACIJA III (≋ ∿)	300 W	1100 W

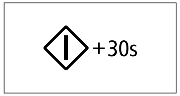
Ako odaberete višu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se smanjiti.

Ako odaberete nižu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se povećati.

PRILAGODBA VREMENA KUHANJA

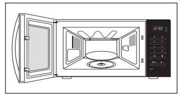
Možete povećati vrijeme kuhanja pritiskanjem gumba +30s za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

Pritisnite gumb **+30s** za svakih 30 sekundi koje želite dodati.



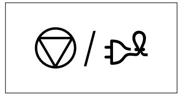
ZAUSTAVLJANJE KUHANJA

Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste provjerili hranu.



1. Kako biste privremeno zaustavili; otvorite vrata.

   Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Kako biste nastavili s kuhanjem, zatvorite vrata i ponovno pritisnite gumb ◇.



2. Za potpuno zaustavljanje; Pritisnite gumb ▽.

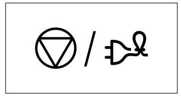
   Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Želite li poništiti postavke kuhanja, ponovno pritisnite **gumb za zaustavljanje** (▽).

Možete poništiti bilo koju postavku prije početka kuhanja jednostavnim pritiskom na **gumb za zaustavljanje** (▽).

POSTAVKE NAČINA RADA ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

Pećnica ima način rada za štednju energije. Ovaj uređaj štedi električnu energiju kada se ne koristi.

- Ako se ne koristi dulje od 5 minuta, pećnica će prema zadanim postavkama prijeći na način rada za štednju energije. U načinu rada za štednju energije zaslon je prazan i pećnica se ne može koristiti.
- Za izlazak iz načina rada za štednju energije otvorite vrata, nakon čega će se na zaslonu prikazati "0". Pećnica je spremna za korištenje.
- Želite li koristiti način rada za štednju energije, pritisnite gumb za **štednju energije** (⏻).



HRVATSKI

HRVATSKI

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO PODGRIJAVANJE

Značajka za automatsko podgrijavanje ima četiri unaprijed programirana vremena za kuhanje.
Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage.
Broj porcija podesite pritiskom na gumbe (—) i (+).
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na **gumb za automatsko podgrijavanje** () jednom ili više puta.

Auto

2. Odaberite veličinu porcije pritiskom gumba (—) i (+) (pogledajte tablicu sa strane).

— +

3. Pritisnite gumb .

+30s

Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

POSTAVKE AUTOMATSKOG PODGRIJAVANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko podgrijavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama.

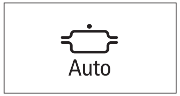
Šifra/hrana	Porcija	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Gotov obrok (ohlađen)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine).
2. Gotov obrok (zamrznut)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Uzmite smrznuti gotovi obrok i provjerite je li pogodan za pripremu u mikrovalnoj pećnici. Probušite foliju gotovog obroka. Stavite smrznuti gotovi obrok u središte. Ovaj je program prikladan za gotova smrznuta jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine).
3. Juha/umak (ohlađeno)	200- 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Juhu/umak ulijte u duboki keramički tanjur ili zdjelu. Poklopite tijekom zagrijavanja i ostavite da odstoji. Promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji.
4. Pića kava, mlijeko, čaj, voda (na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	1 - 2 min	Ulijte u keramičku šalicu (150 ml ili 250 ml) i stavite ju na sredinu tanjura. Podgrijte otkriveno. Pažljivo promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji. Budite oprezni pri vađenju šalica iz pećnice (pogledajte sigurnosne upute za tekućine).

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO KUHANJE

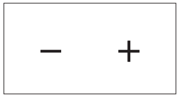
Značajka za automatsko kuhanje ima tri unaprijed programirana vremena za kuhanje. Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage. Broj porcija podesite pritiskom na gumbe (−) i (+).

Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

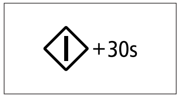
1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na gumb **Automatsko kuhanje** ( ) jednom ili više puta.



2. Odaberite veličinu porcije pritiskom gumba (−) i (+) (pogledajte tablicu sa strane).



3. Pritisnite gumb ◇.



Rezultat: Započinje kuhanje. Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

POSTAVKE AUTOMATSKOG KUHANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko kuhanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama.

Šifra/hrana	Porcija	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Gratinirana smrznuta tjestenina (zamrznuto)	200 g 400 g	2 - 3 min	Stavite gratiniranu smrznutu tjesteninu u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj je program prikladan za gratiniranu smrznutu tjesteninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.
2. Mala smrznuta pita/pizza (zamrznuto)	150 g (4- 6 kom) 250 g (7- 9 kom)	-	Ravnomjerno rasporedite smrznute male pite ili pizze na rešetku.
3. Gratinirana smrznuta riba (zamrznuto)	200 g 400 g	2 - 3 min	Stavite gratiniranu smrznutu ribu u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je prikladan za smrznute gotove proizvode koji se sastoje od ribljih fileta uz dodatak povrća i umaka.

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE

Značajka za automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe i kolača od dizanog tijesta. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski.
Trebate samo odabrati program i težinu.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Najprije stavite smrznutu hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na **gumb za odmrzavanje** ( ) jednom ili više puta (pogledajte tablicu sa strane).

Power

2. Odaberite težinu hrane pritiskom gumba (–) i (+). Težinu možete postaviti do najviše 1500 g.

– +

3. Pritisnite gumb ◇.

+30s

Rezultat:

- Započinje odmrzavanje.
- Pećnica će se usred postupka odmrzavanja oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane.
- Ponovo pritisnite gumb ◇ za dovršetak odmrzavanja.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Želite li to učiniti, odaberite funkciju za kuhanje/podgrijavanje mikrovalovima uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti potražite u odjeljku pod naslovom “Kuhanje/ Podgrijavanje” na str. 10.

POSTAVKE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko brzo odmrzavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama.
Prije odmrzavanja skinite svu ambalažu s hrane. Meso, perad, ribu ili kolač od dizanog tijesta stavite na keramički tanjur.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Meso	200 - 1500 g	20 - 60 min	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske i mljeveno meso.
2. Perad	200 - 1500 g	20 - 60 min	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek.
3. Riba	200 - 1500 g	20 - 50 min	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete.
4. Kruh/ kolač	125 - 625 g	5 -20 min	Kruh stavite na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite kruh. Kolač stavite na keramički tanjur i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal (pećnica nastavlja s radom i zaustavlja se kad otvorite vrata pećnice). Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom.

Želite li hranu odmrznuti ručno, odaberite funkciju za ručno odmrzavanje uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti o ručnom odmrzavanju i vremenu potrebnom za odmrzavanje potražite na str. 23.

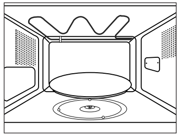
ODABIR POLOŽAJA GRIJAČA

Grijač se koristi pri prženju. Naveden je samo jedan položaj. Kupcu treba posebno napomenuti kad se stavlja u okomiti položaj.

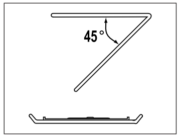
- Vodoravni položaj za kombinirano kuhanje uz mikrovalove s prženjem

Položaj grijača mijenjajte samo kad je hladan i ne pritišćite jako kad ga postavljate u okomit položaj.

Za postavljanje grijača u...	Učinite sljedeće...
Vodoravni položaj (prženje ili kombinirano kuhanje uz mikrovalove s prženjem).	• Povucite grijač prema sebi. • Gurajte ga prema gore dok nije paralelno s vrhom pećnice.



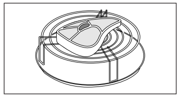
Kad čistite gornju stranu unutrašnjosti pećnice, bit će vam lakše ako grijač okrenete prema dolje za 45°.



ODABIR PRIBORA

Koristite posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici; ne koristite plastične posude, papirnate čaše, ručnike itd.

Ako želite odabrati način kombiniranog kuhanja (prženje s mikrovalovima), koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Metalno posuđe i pribor mogu oštetiti pećnicu.

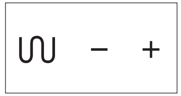


Dodatne detalje o prikladnom posuđu i priboru potražite u uputama za posuđe na stranici 18.

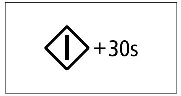
PRŽENJE

Prženje omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova. U tu svrhu dobili ste metalnu rešetku s mikrovalnom pećnicom.

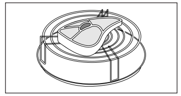
1. Prethodno zagrijte element za prženje na potrebnu temperaturu pritiskom na **gumb za prženje** (ᗯ) i postavite vrijeme zagrijavanja pritiskom na gumbe (—) i (+).



2. Pritisnite gumb ◇.



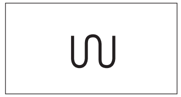
3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.



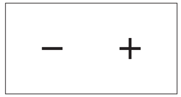
4. Pritisnite gumb ᗯ.

Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:





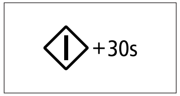
5. Postavite vrijeme prženja pritiskom na gumbe (—) i (+). Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.



HRVATSKI

HRVATSKI

6. Pritisnite gumb [start].



Rezultat: Započet će prženje. Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne brinite ako se grijač uključuje i isključuje tijekom prženja.
Taj je sustav osmišljen kako bi spriječio pregrijavanje pećnice.

Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće. Provjerite je li grijač u vodoravnom položaju.

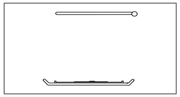
KOMBINIRANJE MIKROVALOVA I PRŽENJA

Kako biste istovremeno brzo skuhali i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

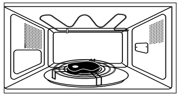
OBAVEZNO koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu.

Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici OBAVEZNO koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

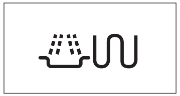
1. Provjerite je li grijač u vodoravnom položaju; dodatne pojedinosti potražite na stranici 15.



2. Otvorite vrata pećnice.
Stavite hranu na rešetku i zatim rešetku na tanjur.
Zatvorite vrata.



3. Pritisnite **gumb za kombinirano kuhanje** ([kombinirano]).



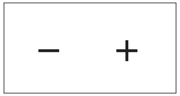
Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:

[kombinirano]	(način rada za mikrovalove i prženje)
600 W	(izlazna snaga)

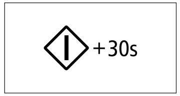
Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskom na **gumb za kombinirano kuhanje** ([kombinirano]) sve dok se ne prikaže željena razina snage.

Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.

4. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe (−) i (+). Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.



5. Pritisnite gumb [start].



Rezultat: Započet će kombinirano kuhanje.
Nakon dovršetka.
1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Maksimalna snaga mikrovalne pećnice za kombinirano mikrovalno kuhanje i prženje je 600 W.

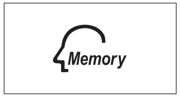
KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA MEMORIJU

Ako često kuhate ili podgrijavate istu vrstu jela, možete pohraniti vrijeme kuhanja i razine snage u memoriju pećnice, tako da ih ne morate ponovno postavljati svaki put.

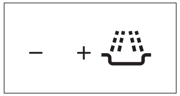
Možete pohraniti dvije različite postavke.

Pohrana postavki.

1. Kako biste programirali...	Nakon toga pritisnite gumb memorije (Memory)...
prvu postavku	jednom (prikazuje se kao P1)
drugu postavku	dvaput (prikazuje se kao P2)

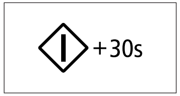


2. Postavite uobičajeni program kuhanja (ako je potrebno, pogledajte informacije o vremenu kuhanja i razini snage).



3. Pritisnite gumb ◇.

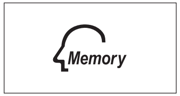
   Rezultat: Vaša je postavka pohranjena u memoriju pećnice.



Korištenje postavki.

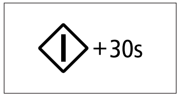
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Kako biste odabrali...	Nakon toga pritisnite gumb memorije (Memory)...
prvu postavku	jednom (prikazuje se kao P1)
drugu postavku	dvaput (prikazuje se kao P2)



2. Pritisnite gumb ◇.

   Rezultat: Hrana se kuha kako ste odabrali.



ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

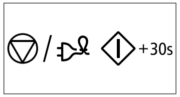
Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.

1. Istovremeno pritisnite gumbe ▽ i ◇.

   Rezultat:
   - Prikazat će se sljedeća oznaka.

   - Pećnica se neće oglasiti zvučnim signalom prilikom svakog pritiska gumba.

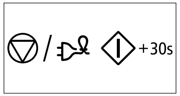


2. Želite li ponovno uključiti zvučnu signalizaciju, ponovno istovremeno pritisnite gumbe ▽ i ◇.

   Rezultat:
   - Prikazat će se sljedeća oznaka.

   - Pećnica će ponovno koristiti zvučnu signalizaciju.



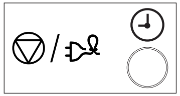
SIGURNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROVALNE PEĆNICE

Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom za dječju sigurnost, koji omogućava njeno "zaključavanje" kako je neko od djece ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti.
Pećnicu možete zaključati u bilo kojem trenutku.

1. Istovremeno pritisnite gumbe ▽ i ◷.

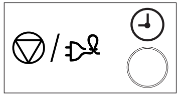
   Rezultat:
   - Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju).
   - Na zaslonu se prikazuje "L".



2. Želite li otključati pećnicu, ponovno istovremeno pritisnite gumbe ▽ i ◷.

   Rezultat: Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.



UPUTE ZA POSUĐE

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuđa ili upijanja u posuđe.
Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite.
U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuđa te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Aluminijska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stjenki pećnice ili se koristi previše folije.
Tanjur za hrskavu koricu	✓	Ne zagrijavajte više od osam minuta.
Porculan i keramika	✓	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.
Ambalaža za brzu hranu		
• Polistirenske čaše i posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir i metalni ukrasi	✗	Može izazvati iskrenje.
Staklo		
• Posuđe za kuhanje i posluživanje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.
• Fino stakleno posuđe	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.
• Stakleni vrčevi	✓	Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Može izazvati iskrenje ili požar.
• Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje	✗	
Papir		
• Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Može izazvati iskrenje.
Plastika		
• Posude	✓	Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku.
• Prozirna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije.
• Vrećice za zamrzavanje	✓✗	Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.
Voštani papir ili papir otporan na masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

✓ **: Preporučeno**

✓✗ **: Koristite uz oprez**

✗ **: Nije sigurno**

UPUTE ZA KUHANJE

MIKROVALOVI

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani.
Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

KUHANJE

Posuđe za mikrovalno kuhanje:
Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:
Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

Prekrivanje tijekom kuhanja
Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja. Hrana se može prekriti na više načina: npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji
Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme - pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.
Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Špinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Brokula	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Grah	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 žlicu) hladne vode.
Miješano povrće (mrkva/grašak/ kukuruz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Miješano povrće (kinesko)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem - volumen riže se udvostručuje tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno.
Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Bijela riža (oljuštena)	250 g	800 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Smeđa riža (oljuštena)	250 g	800 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješana riža (riža i divlja riža)	250 g	800 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješano zrnje (riža + žitarice)	250 g	800 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250 g	800 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno - pogledajte tablicu. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme - pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja.
Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Svo svježe povrće treba se kuhati na maksimalnoj razini snage (800 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Brokula	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite ih u sredinu.
Prokulica	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 žlica) vode.
Mrkva	250 g	4½-5	3	Mrkvu narežite na podjednake kolutiće.
Cvjetača	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu.
Tikvice	250 g	3½-4	3	Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša.
Patlidžan	250 g	3½-4	3	Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka.
Poriluk	250 g	4½-5	3	Poriluk narežite na tanke kriške.
Gljive	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja.
Luk	250 g	5½-6	3	Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku narežite na male kriške.
Krumpir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine.
Koraba	250 g	5-5½	3	Korabu narežite na male kockice.

PODGRIJAVANJE

Mikrovalna pećnica podgrijat će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka.
Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20°C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7°C.

Raspored i prekrivanje
Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa - obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

Razine snage i miješanje
Neka se hrana može podgrijati na 800 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Pogledajte upute u tablici. Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite).
Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane. Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji
Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme - radi reference za budućnost.
Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.
Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji - kako bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanje je 2-4 minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

PODGRIJAVANJE TEKUĆINA

Uvijek tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opekline, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE

DJEČJA HRANA: Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja!
Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovo promiješajte i provjerite temperaturu.
Preporučena temperatura posluživanja: između 30-40°C.
MLIJEKO ZA BEBU: Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: oko 37 °C.
NAPOMENA: Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste spriječile opekline.
Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

HRVATSKI

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Dječja hrana (povrće i meso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Dječja kašica (žitarice, mlijeko i voće)	190 g	600 W	20 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Mlijeko za bebu	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s do 1 min	2-3	Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Pića (kava, čaj i voda)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Ulijte u šalicu i podgrijte otkriveno. Šalicu stavite u sredinu okretnog tanjura. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da odstoje i dobro promiješajte.
Juha (hladno)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.
Varivo (hladno)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja.
Tjestenina s umakom (hladno)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja.
Punjena tjestenina s umakom (ohlađena)	350 g	600 W	5-6	3	Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja.
Obrok (hladan)	350 g	600 W	5½-6½	3	Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu.

RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.
Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.
Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije.
Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla.
Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počinju zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.
Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.
Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje.
Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznutoj količini. Pogledajte tablicu u nastavku.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Sva smrznuta hrana mora se odmrznuti na razini snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Meso				
Mljeveno meso	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Stavite meso na plitki keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Svinjski odresci	250 g	7½-8½		
Perad				
Komadi piletine	500 g (2 kom)	14½-15½	15-40	Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Cijelo pile	900 g	28-30		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 kom) 400 g (4 kom)	6-7 12-13	5-15	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Voće				
Bobice	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera).
Kruh				
Kruščići (50 g svaki)	2 kom 4 kom	½-1 2-2½	5-20	Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Tost/sendvič	250 g	4½-5		
Njemački kruh (pšenično + raženo brašno)	500 g	8-10		

HRVATSKI

HRVATSKI

PRŽENJE

Grijač za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 3-4 minute olakšava brže pečenje hrane.

Posuđe za prženje:

Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za prženje:

Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Važna napomena:

Kada se koristi samo prženje, provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Imajte na umu da se hrana mora staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije.

MIKROVALOVI S PRŽENJEM

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko prži. Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina: 600 W i prženje, 450 W i prženje te 300 W i prženje.

Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s prženjem

Koristite posuđe kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posuđe mora biti vatrootporno. Ne koristite metalno posuđe u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:

Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

Važna napomena:

Kada se koristi kombinirani način (mikrovalovi s prženjem), provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Hrana se treba staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije. Tada se može staviti izravno na tanjur. Upute potražite u tablici u nastavku.
Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

Upute za prženje smrznute hrane

Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Kruščići (svaka oko 50 g)	2 kom 4 kom	Mikrovalovi s prženjem	300 W s prženjem 1-1½ 2-2½	Samo prženje 1-2 1-2	Rasporedite kruščiće u krug na rešetku. Pržite drugu stranu kruščića do razine hrskavosti koju želite. Ostavite da odstoji 2-5 minuta.
Bageti + nadjev (rajčice, sir, šunka, gljive)	250 - 300 g (2 kom)	450 W s prženjem	8-9	-	Stavite dva smrznuta bageta jedan pored drugoga na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Gratin (povrće ili krumpiri)	400 g	450 W s prženjem	13-14	-	Stavite smrznuti gratin u malu, okruglu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Tjestenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	Mikrovalovi s prženjem	600 W s prženjem 14-15	Samo prženje 2-3	Stavite smrznutu tjesteninu u malu, četvrtastu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na tanjur. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pileći medaljoni	250 g	450 W s prženjem	5-5½	3-3½	Stavite pileće medaljone na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.
Krumpirići iz pećnice	250 g	450 W s prženjem	9-11	4-5	Ravnomjerno rasporedite krumpiriće na papir za pečenje na rešetku.

Upute za prženje svježe hrane

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 3- 4 minute.
Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	Jedna strana (min)	Druga strana (min)	Upute
Kriške tosta	4 kom (25 g svaka)	Samo prženje	4-5	4½-5½	Stavite tost krišku do kriške na rešetku.
Kruščići (pečeni)	2-4 kom	Samo prženje	2-3	2-3	Stavite kruščiće najprije naopako u krug izravno na tanjur.
Pržene rajčice	200 g (2 kom) 400 g (4 kom)	Mikrovalovi s prženjem	300 W s prženjem 4½-5½ 7-8	Samo prženje 2-3	Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na rešetku.
Tost Havaji (ananas, šunka, kriške sira)	2 kom (300 g)	450 W s prženjem	3½-4	-	Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na rešetku. Stavite dvije kriške tosta na rešetku. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta.
Prženi krumpiri	250 g 500 g	600 W s prženjem	4½-5½ 8-9	-	Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug na rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za prženje.
Komadi piletine	450- 500 g (2 kom)	300 W s prženjem	10-12	12-13	Komade piletine premažite maslinovim uljem i začinima. Stavite ih u krug s kostima u sredini. Nemojte stavljati komade piletine na sredinu rešetke. Ostavite da odstoji 2- 3 minuta.
Janjeći/ goveđi odresci (srednje pečeni)	400 g (4 kom)	Samo prženje	12-15	9-12	Janjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Svinjski odresci	250 g (2 kom)	Mikrovalovi s prženjem	300 W s prženjem 7-8	Samo prženje 6-7	Svinjeće odreske premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pečene jabuke	1 jabuka (pribl. 200 g) 2 jabuke (pribl. 400 g)	300 W s prženjem	4-4½ 6-7	-	Izdubite jabuke i nadjenite ih grožđicama i pekmezom. Pospite kriškama badema. Jabuke stavite u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na tanjur.

HRVATSKI

POSEBNI SAVJETI

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.
Zagrijte 30-40 sekundi na 800 W dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu.
Zagrijte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi.
Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA
Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu.
Zagrijte 20-30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINE
Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu.
Ocijeđenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu.
Zagrijte 1 minutu na 300 W.
Promiješajte nakon otapanja.

KUHANJE GLAZURE (ZA TORTE I KOLAČE)
Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3½ do 4½ minute na 800 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

KUHANJE MARMELADE
Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte.
Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 800 W.
Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

KUHANJE PUDINGA
Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine.
Kuhajte pokriveno 6½ do 7½ minuta na 800 W.
Dobro promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

PRŽENJE NAREZANIH BADEMA
Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine.
Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3½ do 4½ minuta na 600 W.
Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

ČIŠĆENJE MIKROVALNE PEĆNICE

Navedeni dijelovi mikrovalne pećnice trebaju se redovito čistiti kako bi se spriječilo nakupljanje masnoća i ostataka hrane:

- unutarnje i vanjske površine
- vrata i brtve na vratima
- tanjur i obruči okretnog mehanizma

☛ **OBAVEZNO** provjerite jesu li brtve na vratima čiste i zatvaraju li se vrata pravilno.

☛ Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.

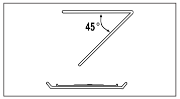
1. Vanjske površine čistite mekanom krpicom i toplom vodom sa sapunom. Isperite i osušite.
2. Uklonite sve mrlje i prolivene tekućine na unutrašnjim površinama ili na obruču okretnog mehanizma krpicom i sapunom. Isperite i osušite.
3. Kako biste otpustili stvrdnute ostatke hrane i uklonili mirise, stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka na tanjur i zagrijte deset minuta na maksimalnoj snazi.
4. Tanjur koji se može prati u perilici posuđa perite kad god je to potrebno.

NE prolijevajte vodu na otvore za ventilaciju. **NE** koristite abrazivna sredstva ili kemijska otapala. Osobito pažljivo čistite brtve na vratima kako biste bili sigurni da se:

- mrvice ne nakupljaju
- vrata mogu pravilno zatvoriti

Unutrašnjost mikrovalne pećnice čistite neposredno nakon svake upotrebe blagom otopinom deterdženta, no prije čišćenja ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi kako biste izbjegli ozljede.

Kad čistite gornju stranu unutrašnjosti pećnice, bit će vam lakše ako grijač okrenete prema dolje za 45°.



POHRANJIVANJE I POPRAVAK MIKROVALNE PEĆNICE

Prilikom pohranjivanja i servisiranja mikrovalne pećnice potrebno je poduzeti nekoliko jednostavnih mjera opreza.
Pećnicu nemojte koristiti ako su oštećena vrata ili brtve vrata ili:

- ako su šarke razbijene
- ako su brtve dotrajale
- ako je kućište izobličeno ili udubljeno

Popravke bi trebali vršiti samo kvalificirani serviseri.

NIKADA ne vadite vanjsko kućište iz pećnice. Ako je pećnica oštećena i potrebno joj je servisiranje ili niste sigurni je li ispravna:

- Iskopčajte je iz zidne utičnice
- Obratite se u najbliži servis

Ako pećnicu želite privremeno pohraniti, odaberite suho mjesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno utjecati na radne dijelove pećnice.

Ova mikrovalna pećnica nije namijenjena za komercijalnu upotrebu.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Model	GE86V
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije	
Mikrovalovi	1200 W
Samo	1100 W
Kombinirani način	2300 W
Izlazna snaga	100 W / 800 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda hlađenja	Motor s ventilatorima za hlađenje
Dimenzije (Š x V x D)	
Kućište	489 x 275 x 392 mm
Unutrašnjost	330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litara
Masa	
Neto	oko 13 kg

IMATE LI PITANJE ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA WEB-ADRESI
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Br. šifre: DE68-03933E

GE86V

Микробранова печка

Упатство за употреба и водич за готвење

100%
Recycled Paper

Ова упатство е направено од 100 % рециклирана хартија.

замислете ги можностите

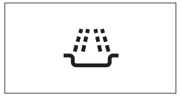
Ви благодариме што купивте Samsung производ.
Ве молиме регистрирајте го вашиот производ на
www.samsung.com/register

СОДРЖИНА

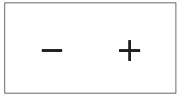
КРАТКО УПАТСТВО

Доколку сакате да приготвите храна.

1. Ставете ја храната во печката.
Изберете го нивото на јачина со притиснување на копчето ♨ еднаш или повеќе пати.

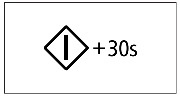


2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (—) и (+) според потребите.



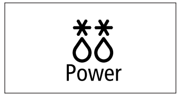
3. Притиснете го копчето ◇.

Резултат : Готвењето започнува. Печката ќе произведе звучен сигнал четирипати кога готвењето ќе заврши.

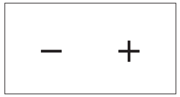


Ако сакате брзо автоматски да одмрзнете храна.

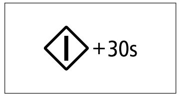
1. Ставете ја замрзнатата храна во печката.
Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Напојување** (⁂) еднаш или повеќе пати.



2. Изберете ја тежината на храната со притиснување на копчињата (—) и (+).

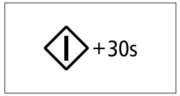


3. Притиснете го копчето (◇).



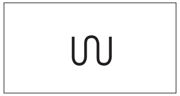
Ако сакате да додадете дополнителни 30 секунди.

Оставете ја храната во печката.
Притиснете на копчето **+30s** еднаш или повеќе пати за секои дополнителни 30 секунди кои сакате да ги додадете.

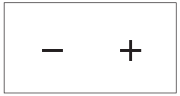


Ако сакате да испечете храна.

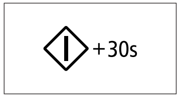
1. Притиснете го копчето ⩋.



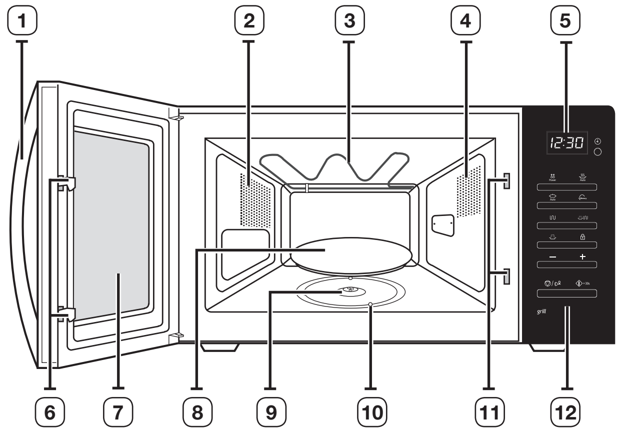
2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (−) и (+).



3. Притиснете го копчето ⟐

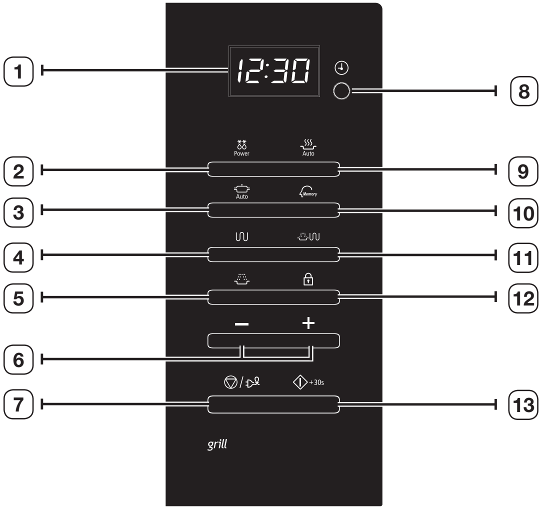


ПЕЧКА



1. РАЧКА ЗА ВРАТАТА
2. ОТВОРИ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА
3. ГРЕЈАЧ
4. ОСВЕТЛУВАЊЕ
5. ЕКРАН
6. ШАРКИ НА ВРАТАТА
7. ВРАТА
8. ВРТЛИВА ПЛОЧА
9. СПОЈНИЦА
10. КРУЖЕН ПРСТЕН
11. СИГУРНОСНИ ВНАТРЕШНИ ОТВОРИ
12. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

КОНТРОЛНА ПЛОЧА



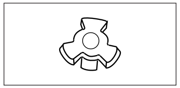
1. ЕКРАН
2. КОПЧЕ ЗА АВТОМАТСКО БРЗО ОДМРЗНУВАЊЕ
3. ИЗБОР НА АВТОМАТСКО ГОТВЕЊЕ
4. ИЗБОР НА РЕЖИМ ЗА ПЕЧЕЊЕ
5. ИЗБОР НА НИВО НА ЈАЧИНА/ МИКРОБРАНОВИ
6. КОПЧЕ ЗА НАГОРЕ (+) / НАДОЛУ (—) (време на готвење, тежина и големина на порција)
7. КОПЧЕ ЗА ЗАПИРАЊЕ/ ЗАШТЕДУВАЊЕ ЕНЕРГИЈА
8. ПОСТАВУВАЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ
9. ИЗБОР НА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ
10. КОПЧЕ ЗА MEMORY (МЕМОРИЈА)
11. ИЗБОР НА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
12. ИЗБОР НА БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦА
13. КОПЧЕ ЗА АКТИВИРАЊЕ

ДОДАТОЦИ

Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.

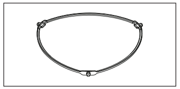
1. **Спојница**, поставена на оската на моторот на долниот дел од печката.

   Намена : Спојницата ја врти плочата.



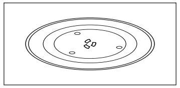
2. **Кружен прстен**, кој се поставува во средината на печката.

   Намена : Кружниот прстен ја поддржува плочата.



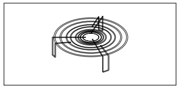
3. **Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.

   Намена : Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.



4. **Метална решетка**, која се поставува на плочата.

   Намена : Металната решетка се употребува за печење и комбинирано готвење.



КОРИСТЕЊЕ НА УПАТСТВОТО

Купивте SAMSUNG микробранова печка. Вашето упатство содржи корисни информации за готвење со микробрановата печка:

- Мерки за безбедност
- Прикладни додатоци и садови
- Корисни совети за готвење
- Совети за готвење

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ.
ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

Пред да започнете да ја користите печката, прочитајте и следете ги следните инструкции.

- Овој уред употребувајте го единствено за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни мерки во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашиот уред.
- Бидејќи следните напатствија за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се до најблискиот сервисен центар или побарајте помош и информации преку интернет од www.samsung.com.
- Оваа микробранова печка се употребува за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничиња полни со зрнца, кои можат да се запалат и да предизвикаат пожар. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на уредот.
- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или може да предизвика несакани опасни ситуации.

ЛЕГЕНДА ЗА СИМБОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **сериозни повреди или смрт**.
ВНИМАНИЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **помали повреди или оштетување на околината**.

Предупредување; опасност од пожар	Предупредување; жешка површина
Предупредување; струја	Предупредување; експлозивен материјал
НЕ обидувајте се.	Експлицитно следете ги упатствата.
НЕ расклопувајте.	Извадете го приклучокот за напојување од ѕидниот штекер.
НЕ допирајте.	Проверете дали машината е заземјена заради избегнување на електричен удар.
Повикајте го сервисниот центар за помош.	Забелешка
Важно	

МЕРКИ ЗА ИЗБЕГНУВАЊЕ НА МОЖНО ИЗЛОЖУВАЊЕ НА ПРЕКУМЕРНА МИКРОБРАНОВА ЕНЕРГИЈА.

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

(a) Под никакви околности не употребувајте ја печката со отворена врата, не расипувајте ги безбедносните брави (шарките од вратата) и не ставајте ништо во отворите од безбедносните брави.
(b) НЕ поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Вратата и површината за затворање одржувајте ги чисти со бришење после секоја употреба, прво со влажна, а потоа со мека, сува крпа.
(c) НЕ употребувајте ја печката ако е оштетена сè додека не се поправи од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот. Многу е важно вратата на печката да се затвора правилно и да нема оштетувања на:
(1) вратата (искривување)
(2) шарките од вратата (скршени или лабави)
(3) вратата и површината за затворање

МАКЕДОНСКИ

МАКЕДОНСКИ

(d) Печката не треба да се прилагодува или поправа од никој друг освен од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот.

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа B ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување.
Во опремата од Класа B спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

Потрудете се постојано да ги следите овие мерки за безбедност.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	⚠	⚠	⚠	⚠
Вршењето модификации и поправки на микробрановата печка е дозволено само на овластен персонал.	✓	✓	✓	✓
Не загревајте течности и друга храна во затворени садови.	✓	✓	✓	✓
Заради ваша безбедност, немојте да користите уреди за чистење со вода со висок притисок или пареа.	✓	✓	✓	✓
Немојте да го инсталирате овој уред: во близина на грејно тело, запалив материјал; на влажно, масно или прашливо место, на место изложено на директна сончева светлина и вода или на места каде што се можни истекувања на гас; на нерамна подлога.	✓	✓	✓	✓
Овој уред мора да биде соодветно заземјен во согласност со локалните и националните правила.	✓	✓	✓	✓
Редовно вршете отстранување на сите супстанци како прав или вода од приклучокот за напојување и допирните точки со помош на сува крпа.	✓	✓	✓	✓
Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се ставаат тешки предмети врз него.	✓	✓	✓	✓
Во случај на истекување на гас (како пропан, LP гас, итн.), веднаш проветрете ја собата без допирање на приклучокот за напојување.	✓	✓	✓	✓
Не допирајте го приклучокот за напојување со мокри раце.	✓	✓	✓	✓
Не исклучувајте го уредот преку вадење на приклучокот за напојување додека е во тек користењето на уредот.	✓	✓	✓	✓
Немојте да ги ставате вашите прсти или надворешни супстанци, доколку во уредот навлезат надворешни супстанци како вода, извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.	✓	✓	✓	✓
Немојте да вршите прекумерно притискање или удирање на уредот.	✓	✓	✓	✓
Немојте да ја поставувате печката врз кршливи елементи како лавабоа или стаклени елементи. (само модел за на работна маса)	✓	✓		
При чистење на уредот не користете бензен, разредувач, алкохол, чистач на пареа или чистач со висок притисок.	✓	✓	✓	✓
Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да бидат исти како оние од спецификациите на производот.	✓	✓		✓
Приклучокот за напојување цврсто вметнете го во ѕидниот штекер. Не употребувајте адаптер со повеќе приклучни места, продолжителен кабел или електричен трансформатор.	✓	✓	✓	
Не го закачувајте кабелот за напојување на метални предмети, вметнете го кабелот за напојување помеѓу предметите или зад печката.	✓	✓	✓	
Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, оштетен кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Кога приклучокот или кабелот за напојување ќе се оштети, обратете се до најблискиот сервисен центар.	✓	✓	✓	✓
Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.	✓	✓		
Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.	✓	✓		
Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на нејзината врата.	✓	✓	✓	
Немојте да прскате испарливи материјали како инсектициди на површината од печката.	✓	✓		

★	Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот	✓	✓	✓	✓
⊘	Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.	✓	✓	✓	✓
⊘	Не ставајте запаливи материјали во печката. Обрнете посебно внимание при загревање на храна или пијалоци кои содржат алкохол бидејќи алкохолната пареа може да дојде во контакт со некој жежок дел од печката.	✓		✓	✓
⊘	Микробрановата печка е наменета за користење единствено на работна маса во кујна и таа не смее да се поставува во орман. (само модел за на работна маса)	✓	✓	✓	✓
★	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови. Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.	✓	✓	✓	✓
★	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Дозволена е употреба од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи печката на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.	✓	✓	✓	✓
★	Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.**	✓	✓	✓	✓
⊘	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.	✓	✓	✓	

⊘	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Течностите и останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија.	✓		✓	✓
⊘	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови може да се загреат за време на употребата. За да избегнете изгореници не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.	✓		✓	
★	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот; За да се заштитите во ваква ситуација СЕКОГАШ оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за ПРВА ПОМОШ: • Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути. • Покријте ја со чиста, сува крпа. • Не ставајте креми, масла или лосиони.	✓	✓	✓	✓
★	За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во печката.	✓		✓	✓
★	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори;			✓	
★	Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи и деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност.	✓	✓	✓	✓
★	Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.	✓	✓	✓	✓
★	Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.	✓	✓	✓	✓

Микробрановата печка треба да се постави така да приклучокот биде достапен. Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.	✓	✓	✓	✓
За време на чистењето, површините може да се загреат повеќе од вообичаено, па затоа не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина. (само модел со функција за чистење)		✓	✓	
Истурената храна мора да се отстрани пред чистењето, а садовите кои треба рачно да се измијат може да останат во печката за време на чистењето. (само модел со функција за чистење)	✓	✓	✓	✓
По инсталирањето, потребно е да бидете во можност да го исклучите уредот. Исклучувањето може да се изврши ако имате пристап до приклучокот или ако вградите прекинувач во фиксната инсталација во согласност со правилата за поставување инсталација. (само модел за вградување)	✓	✓	✓	✓

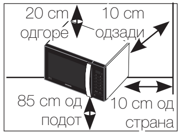
⚠ ВНИМАНИЕ

Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки; НЕ употребувајте метални садови, тенџериња со златни и сребрени делови, ражен, вилушки и сл. Отстранете ги врвките од хартиените и пластични ќеси. Причина: Електрично празнење или искри може да предизвикаат оштетување на печката.	✓		✓	✓
Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење.	✓		✓	
Не сушете весници или облека во микробрановата печка.	✓		✓	✓
Користете пократки времиња за помали количини на храна за да спречите прегревање и горење на храната.	✓		✓	✓
Ако се појави чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот;	✓		✓	✓
Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна;	✓	✓		✓
Не го потопувајте кабелот или приклучокот за напојување во вода и држете го кабелот за напојување подалеку од топлина.	✓	✓		
Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена; Исто така, не загревајте херметички или вакуумирани шишиња, тегли, садови, ореви со лушпа, домати и сл.			✓	✓
Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тие може да се запалат од топлиот воздух кој излегува од внатрешноста на печката. Исто така, печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.	✓		✓	
Секогаш употребувајте ракавици при вадење на сад од печката за да не добиете изгореници.			✓	
Не допирајте ги загреаните делови или внатрешноста на печката сè додека не се оладат.			✓	
Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите преврување.			✓	
Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворате вратата за да не добиете изгореници од жешкиот воздух или пареата која излегува.			✓	
Не употребувајте ја микробрановата печка кога е празна. Микробрановата печка автоматски ќе се исклучи за 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку микробрановата печка случајно се активира.	✓			✓
Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.	✓			✓
Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор кој е наведен во ова упатство. (погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка)	✓		✓	
Внимавајте при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.	✓	✓	✓	

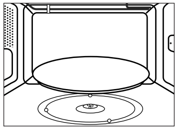
ИНСТАЛИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Поставете ја печката на рамна површина на височина од 85 cm од подот. Површината треба да е доволно цврста за да ја издржи тежината на печката.

1. Кога ја поставувате печката, оставете соодветен простор за вентилација од најмалку 10 cm (4 инчи) одзади и од страните и 20 cm (8 инчи) одгоре.



2. Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката
   .
   Проверете дали чинијата се врти слободно.



3. Микробрановата печка треба да се постави така да приклучокот биде достапен.

☛ Доколку кабелот за напојување е оштетен, треба да се замени со специјален кабел кој може да го набавите од производителот или сервисерот.
За ваша безбедност, приклучете го кабелот во 3-пински, 230 волти, 50 Hz, AC приклучок со заземјување. Ако кабелот од уредот е оштетен, треба да се замени со специјален кабел.

☛ Не поставувајте ја микробрановата печка во топла и влажна околина како на пример во близина на шпорет или радијатор. Спецификациите за напојување на печката треба да се почитуваат и секој продолжителен кабел треба да ги задоволува истите стандарди кои важат за кабелот кој се испорачува со печката.
Пред првото користење на микробрановата печка избришете ја внатрешноста и вратата за затворање со влажна крпа.

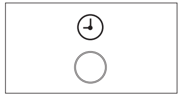
ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО

Вашата микробранова печка има вграден часовник. Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже “:0”, “88:88” или “12:00”.
Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да биде прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

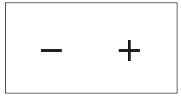
- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.

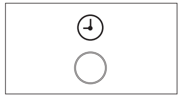
1. За да се прикаже времето во...	Потоа притиснете го копчето ◷...
24-часовен формат	Еднаш
12-часовен формат	Двапати



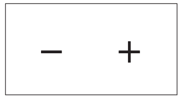
2. Притиснете ги копчињата (—) и (+) за да го наместите часот.



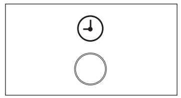
3. Притиснете го копчето ◷.



4. Притиснете ги копчињата (—) и (+) за да ги наместите минутите.



5. Притиснете го копчето ◷.



МАКЕДОНСКИ

ШТО ДА НАПРАВИТЕ АКО СЕ СОМНЕВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

Ова е нормално.

- Кондензација во внатрешноста на печката.
- Струење на воздух околу вратата и надворешноста.
- Рефлексија на светлина околу вратата и надворешноста.
- Излегување на пареа од вратата или вентилационите отвори.

Печката не се активира кога ќе го притиснете копчето ⟐.

- Дали вратата е целосно затворена?

Храната воопшто не е зготвена.

- Го поставивте ли времето исправно и/или дали го притиснавте копчето ⟐?
- Дали вратата е затворена?
- Дали сте го преоптовариле електричното коло и дошло до избивање на осигурувачот?

Храната е премногу или недоволно зготвена.

- Дали сте поставиле соодветно времетраење на готвењето за одредениот тип на храна?
- Дали сте избрале соодветна јачина?

Се јавуваат искри и звуци во внатрешноста на печката (електрично празнење).

- Дали сте користеле сад со метални делови?
- Дали сте оставиле вилушка или друг метален прибор во внатрешноста на печката?
- Дали алуминиумската фолија е премногу блиску до внатрешните ѕидови?

Печката предизвикува пречки кај радиоприемниците или телевизорите.

- Додека се користи печката може да се јават мали пречки кај радиоприемниците или телевизорите. Ова е нормално. За да го отстраните проблемот, поставете ја печката подалеку од телевизорите, радиоприемниците и антените.
- Ако се јават пречки кај микропроцесорот на печката, екранот може да се ресетира. За да го отстраните проблемот, исклучете го кабелот за напојување и повторно вклучете го. Повторно поставете го времето.

Доколку со помош на горните совети не можете да го решите проблемот, обратете се до вашиот локален продавач или до SAMSUNG сервисниот центар.

ГОТВЕЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ

Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна. СЕКОГАШ проверете ги поставените параметри пред да ја оставите печката без надзор.
Прво, поставете ја храната на средина од плочата. Потоа затворете ја вратата.

1. Притиснете го копчето .

   Резултат : На екранот се прикажува 800 W (максимална јачина на готвење): Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето сè додека не се прикаже саканото ниво. Ве молиме погледнете во табелата за нивоа на јачина.

2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (−) и (+) според потребите.

   − +

3. Притиснете го копчето ⟐.

   ⟐ +30s

   Резултат : Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти.
   1) Готвењето започнува и кога ќе заврши се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
   2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
   3) Моменталното време повторно се прикажува.

Никогаш **не вклучувајте ја печката кога е празна.**

Доколку сакате да загреете чинија за краток период со максимална јачина од (800 W), едноставно притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди на загревање. Печката се вклучува веднаш.

НИВОА НА ЈАЧИНА

Можете да изберете некое од нивоата на јачина кои се наведени подолу.

Ниво на јачина	Излез	
	MWO	ГРЕЈАЧ
ВИСОКО	800 W	-
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	-
СРЕДНО	450 W	-
СРЕДНО НИСКО	300 W	-
ОДМРЗНУВАЊЕ (❄)	180 W	-
НИСКО/ОДРЖУВАЊЕ ТОПЛО	100 W	-
ГРЕЈАЧ	-	1100 W
КОМБ. I	600 W	1100 W
КОМБ. II	450 W	1100 W
КОМБ. III	300 W	1100 W

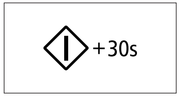
Ако изберете повисоко ниво, времето за готвење треба да се намали.

Ако изберете пониско ниво, времето за готвење треба да се зголеми.

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ГОТВЕЊЕ

Можете да го зголемите времетраењето на готвењето со притиснување на копчето +30s по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.

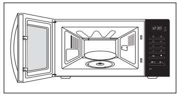
Притиснете го копчето **+30s** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.



ПРЕКИНУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО

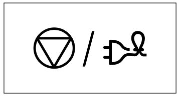
Можете да го прекинете готвењето во секое време за да ја проверите храната.

1. За привремено прекинување;
Отворете ја вратата.



Резултат : Готвењето се прекинува. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и повторно притиснете на ◇.

2. За целосно прекинување;
Притиснете го копчето ▽.



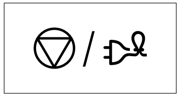
Резултат : Готвењето се прекинува. Доколку сакате да ги откажете параметрите за готвење, притиснете го копчето **Stop (Запирање)** (▽) уште еднаш.

Исто така можете да ги поништите параметрите пред започнувањето со притиснување на копчето **Stop (Запирање)** (▽).

ПОСТАВУВАЊЕ НА РЕЖИМОТ ЗА ЗАШТЕДУВАЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

Печката има режим за заштедување на енергија. Оваа функција заштедува електрична енергија кога печката не е во употреба.

- Печката ќе премине во режим за заштедување на енергија по 5 минути доколку не се користи. Додека е во режим за заштедување на енергија, екранот е празен и печката не може да се користи.
- За прекинување на режимот за заштедување на енергија, отворете ја вратата и на екранот ќе се прикаже "0". Печката е подготвена за употреба.
- Ако сакате да го користите режимот за заштедување на енергија, притиснете го копчето за **Заштедување на енергија** (⏻).



МАКЕДОНСКИ

МАКЕДОНСКИ

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ

Функцијата за автоматско подгревање има четири однапред програмирани времиња на подгревање.

Вие не мора да го поставувате времето на подгревање ниту пак нивото на јачина.

Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+).

Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Изберете го типот на храната која ја подготвувате со притиснување на копчето за **Автоматско подгревање** (♨) еднаш или повеќе пати.

Auto

2. Изберете ја големината на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+). (Користете ја табелата на наредната страница).

— +

3. Притиснете го копчето ◇.

+30s

Резултат : Готвењето започнува. По завршувањето.
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско подгревање, количините, времињата на стоење и соодветните препораки.

Код/Храна	Порција	Време на стоење	Препораки
1. Подготвен оброк (ладен)	300-350 g 400-450 g	3 мин.	Ставете го оброкот во керамичка чинија и покријте го со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини).
2. Подготвен оброк (замрзнат)	300-350 g 400-450 g	4 мин.	Земете го замрзнатиот подготвен оброк и проверете дали храната е погодна за микробранова печка. Прободете го надворешниот слој на подготвениот оброк. Поставете го замрзнатиот подготвен оброк во средината. Овој програм е погоден за замрзнати подготвени оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини).
3. Супа/сос (ладни)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 мин.	Истурете ја супата/сосот во длабока керамичка чинија или длабок керамички сад. Покријте при подгревањето и времето на стоење. Промешајте пред и по времето на стоење.
4. Пијалаци кафе, млеко, чај, вода (на собна температура)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	1-2 мин.	Истурете во керамичка чаша (150ml) или шолја (250ml) и поставете во центарот на плочата. Не покривајте. Промешајте внимателно пред и по времето на стоење. Внимавајте при вадењето на чашите (погледнете ги безбедносните инструкции за течности).

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ГОТВЕЊЕ

Функцијата за автоматско готвење има три однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на подгревање ниту пак нивото на јачина. Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+).
Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Автоматско готвење** (⌂) еднаш или повеќе пати.

Auto

2. Изберете ја големината на порциите со притиснување на копчињата (—) и (+). (Користете ја табелата на наредната страница).

— +

3. Притиснете го копчето ◇.

+30s

Резултат : Готвењето започнува. По завршувањето.

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ГОТВЕЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско готвење, количините, времињата на стоење и соодветните препораки.

Код/Храна	Порција	Време на стоење	Препораки
1. **Замрзнат гратин со тестенини** (замрзнат)	200 g 400 g	2-3 мин.	Ставете го замрзнатиот гратин со тестенини на соодветна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата на решетката. Овој програм е погоден за замрзнат гратин со тестенини како лазањи, канелони или макарони.
2. **Замрзната мини пита/ мини пица** (замрзнати)	150 g (4-6 парчиња) 250 g (7-9 парчиња)	-	Поставете ги замрзнатите мини пити или мини пици рамномерно на решетката.
3. **Замрзнат гратин со риба** (замрзнат)	200 g 400 g	2-3 мин.	Ставете го замрзнатиот гратин со риба на соодветна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата на решетката. Оваа програма е погодна за замрзнати подготвени производи кои содржат филети прекриени со зеленчук и сос.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Функцијата за автоматско брзо одмрзнување ви овозможува одмрзнување на месо, живина, риба и леб / пита. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски. Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Прво, поставете ја замрзнатата храна на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Забрзано одмрзнување** (⁂) еднаш или повеќе пати. (Користете ја табелата на наредната страница).

   Power

2. Изберете ја тежината на храната со притиснување на копчињата (—) и (+). Можно е да поставите максимум 1500 g.

   – +

3. Притиснете го копчето ◇.

   +30s

   Резултат :
   - Одмрзнувањето започнува.
   - Печката ќе емитува "бип" звук на половина од времето за одмрзнување за да ве потсети да ја завртите храната.
   - Притиснете го повторно копчето ◇ за да се заврши одмрзнувањето.

Исто така можно е и рачно одмрзнување на храната. За таа цел, изберете ја функцијата за готвење/подгревање со ниво на јачина од 180 W. Погледнете во поглавјето “Готвење/подгревање” на страница 10 за дополнителни детали.

ПОСТАВУВАЊЕ НА АВТОМАТСКО ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско брзо одмрзнување, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување. Ставете го месото, живината, рибата и лебот/питата на рамна керамичка чинија.

Код/ Храна	Големина на порции	Време на стоење	Препораки
1. Месо	200-1500 g	20-60 мин.	Покријте со алуминиумска фолија. Завртете го месото кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кременадли и мелено месо.
2. Живина	200-1500 g	20-60 мин.	Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завртете ја живината кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цела кокошка и парчиња од кокошка.
3. Риба	200-1500 g	20-50 мин.	Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете ја рибата кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети.
4. Леб/ пита	125-625 g	5-20 мин.	Лебот ставете го на парче хартија за кујна и завртете го откако печката ќе емитува "бип" звук. Питата поставете ја на керамичка чинија и доколку е можно превртете ја откако печката ќе емитува "бип" звук. (Печката ќе престане да работи откако ќе се отвори вратата.) Овој програм е погоден за сите видови леб, исечен на парчиња или цел, како и за багет. Поставете ги парчињата леб во круг. Овој програм е погоден за сите пити со квасец, бисквит торта и лиснато тесто. Не е погоден за крцкави колачи, торти со овошје и крем, како и за торти со чоколаден прелив.

Изберете ја функцијата за рачно одмрзнување на храна со ниво на јачина од 180 W доколку сакате рачно да одмрзнувате храна. За дополнителни детали околу рачното одмрзнување и времето на одмрзнување погледнете на страница 23.

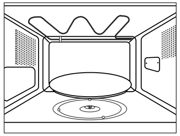
ИЗБОР НА ПОЗИЦИЈА НА ГРЕЈНИОТ ЕЛЕМЕНТ

Грејниот елемент се користи при печење. Прикажана е само една позиција. Потрошувачите треба да знаат кога тој треба да се постави во вертикална позиција.

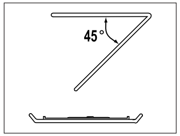
- Хоризонтална положба за печење или комбинирано готвење микробранови+грејач

Менувајте ја положбата на грејниот елемент само кога е ладен и не употребувајте прекумерна сила кога го поставувате во вертикална положба.

За да го поставите грејачот во...	Потоа...
Хоризонтална положба (грејач или комбинирано микробранови + грејач).	• Повлечете го грејачот кон вас. • Туркајте го нагоре додека не се постави паралелно со горниот дел од печката.



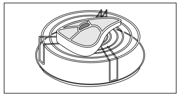
Кога го чистите внатрешниот горен дел од печката, најдобро е да го спуштите грејачот за 45 ° и потоа да исчистите.



ИЗБОР НА ДОДАТОЦИ

Употребувајте додатоци погодни за микробрановата печка; не употребувајте пластични садови, чинии, хартиени чаши, крпи, и сл.

Ако сакате да употребувате комбинирано готвење (грејач и микробранови), користете само садови наменети за микробранови печки. Металните садови или прибор може да ја оштетат печката.

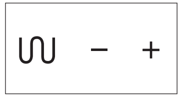


За понатамошни информации околу соодветните садови и прибор, погледнете го водичот за опрема за готвење на страница 18.

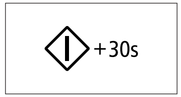
ПЕЧЕЊЕ СКАРА

Грејачот овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови. За оваа цел, заедно со печката се испорачува решетка за печење.

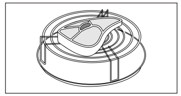
1. Загрејте го грејачот на саканата температура, со притиснување на копчето **Грејач** (ᗐ) и поставете го времето на загревање со притиснување на копчињата (—) и (+).



2. Притиснете го копчето ◇.



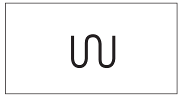
3. Отворете ја вратата и поставете ја храната на решетката.
   Затворете ја вратата.



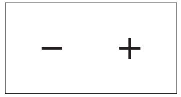
4. Притиснете го копчето ᗐ.

   Резултат : Се прикажува следното:

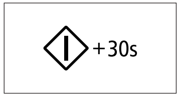




5. Поставете го времето на печење со притиснување на копчињата (—) и (+).
   Максималното време на печење е 60 минути.



6. Притиснете го копчето ◇.



Резултат : Печењето со грејач започнува. По завршувањето.

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Не грижете се ако грејачот се исклучува или вклучува додека работи. Системот има вградена заштита од прегревање.

Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката бидејќи тие може да бидат многу жешки. Проверете дали грејачот е во хоризонтална положба.

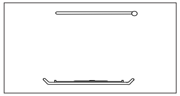
КОМБИНИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВИ И ГРЕЈАЧ

Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

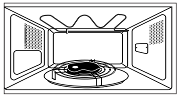
СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.

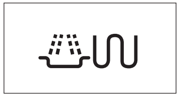
1. Проверете дали грејачот е во хоризонтална положба; погледнете на страница 15 за дополнителни информации.



2. Отворете ја вратата од печката.
Ставете ја храната на решетката, а решетката на плочата.
Затворете ја вратата.



3. Притиснете го копчето за **Комбинирање** ().



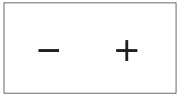
Резултат : Се прикажува следното:

	(режим на микробранови и грејач)
600 W	(излезна моќност)

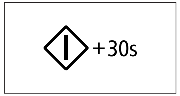
Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето за **Комбинирање** () сѐ додека не се прикаже соодветното ниво.

Нема можност за поставување на температурата на грејачот.

4. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата (−) и (+).
Максималното време на печење е 60 минути.



5. Притиснете го копчето ◇.



Резултат : Комбинираното готвење започнува. По завршувањето.

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Максималната снага при комбинирано готвење со микробранови и грејач изнесува 600 W.

МАКЕДОНСКИ

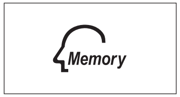
УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА МЕМОРИЈА

Доколку често готвите или подгревате ист тип на јадење, можете да ги зачувате времињата на готвење и нивоата на јачина во меморијата на печката, за да не мора секогаш да ги поставувате од почеток.

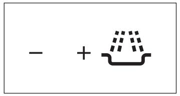
Можете да меморирате две различни поставки.

Зачувување на поставките.

1. За програмирање на...	Потоа притиснете го копчето за Меморија ( )...
Првото поставување	Еднаш (на екранот се прикажува P1)
Второто поставување	Два пати (на екранот се прикажува P2)

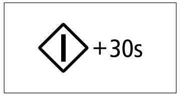


2. Поставете го вашиот програм за готвење како вообичаено (време на готвење и ниво на јачина) доколку е потребно.



3. Притиснете го копчето .

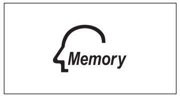
Резултат : Вашите поставки се зачувуваат во меморијата на печката.



Користење на поставките.

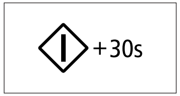
Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

1. За избирање на...	Потоа притиснете го копчето за Меморија ( )...
Првото поставување	Еднаш (на екранот се прикажува P1)
Второто поставување	Два пати (на екранот се прикажува P2)



2. Притиснете го копчето .

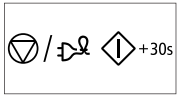
Резултат : Храната се готви според вашите параметри.



ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗВУЧНИОТ СИГНАЛ

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.

1. Истовремено притиснете ги копчињата и .

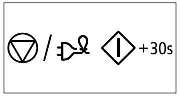


Резултат :
- Се прикажува следното.

OFF

- Печката нема да емитува звучен сигнал при секое притиснување на копче.

2. За вклучување на звучниот сигнал, повторно притиснете ги истовремено копчињата и .



Резултат :
- Се прикажува следното.

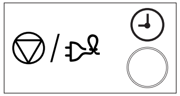
On

- Печката повторно ќе емитува звучни сигнали.

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Вашата микробранова печка нуди специјален програм за Безбедност за деца, кој овозможува печката да биде “заклучена” за да се избегне случајно користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.
Печката може да се заклучи во кој било момент.

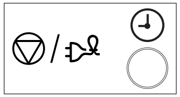
1. Истовремено притиснете ги копчињата и .



Резултат :
- Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција).
- На екранот се прикажува “L”.

L

2. За отклучување на печката, повторно притиснете ги истовремено копчињата и .



Резултат : По ова печката може нормално да се користи.

ВОДИЧ ЗА ОПРЕМА ЗА ГОТВЕЊЕ

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи. Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите. Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Алуминиумска фолија	✓✗	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите од печката или пак ја има премногу.
Сад за печење	✓	Не загревајте повеќе од 8 минути.
Порцелански и земјени садови	✓	Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.
Картонски садови со полиестер за една употреба	✓	Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.
Амбалажа за брза храна		
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Хартиени кеси или листови	✗	Може да предизвика пожар.
• Рециклирана хартија или метални додатоци	✗	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло		
• Од печка-на-маса	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Садови од фино стакло	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.
Метал		
• Садови	✗	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	✗	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	✗	Може да предизвика искрење.
Пластика		
• Кутии	✓	Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластики можат да се искриват или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламин.
• Фолија	✓	Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пареа.
• Кеси за замрзнување	✓✗	Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцнете со вилушка доколку е потребно.
Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии	✓	Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.

✓ : Се препорачува

✓✗ : Користете внимателно

✗ : Не е безбедно

ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

МИКРОБРАНОВИ

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа.
Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

ГОТВЕЊЕ

Садови за готвење со микробранови:
Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

Храна погодна за готвење со микробранови:
Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремови, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се готват во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

Покривање при готвење
Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење. Храната може да се покрие на различни начини: пр. со керамички капак, пластичен капак или со соодветна фолија.

Времиња на стоење
Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба.
Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Спанаќ	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.
Брокула	300 g	600 W	9-10	2-3	Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода.
Грашок	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.
Грав	300 g	600 W	8-9	2-3	Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода.
Мешан зеленчук (морков/ грашок/пченка)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.
Мешан зеленчук (кинески стил)	300 g	600 W	8-9	2-3	Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода.

Водич за готвење на ориз и тестенини

Ориз : Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено.
По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

Тестенини : Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено.
Промешувајте повремено за време и после готвењето.
Покријте додека стои и потоа исцедете.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Бел ориз (полуварен)	250 g	800 W	16-17	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Интегрален ориз (полуварен)	250 g	800 W	21-22	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Мешан ориз (ориз + див ориз)	250 g	800 W	17-18	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Мешани житарици (ориз + жито)	250 g	800 W	18-19	5	Додадете 400 ml ладна вода.
Тестенини	250 g	800 W	11-12	5	Додадете 1000 ml топла вода.

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лажици) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода - погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето.
Покријте додека стои 3 минути.

Совет: Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Свежиот зеленчук се готви при полна микробранова моќност (800 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Брокула	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината.
Бриселско зелје (прокељ)	250 g	5½-6½	3	Додадете 60-75 ml (5-6 лаж.) вода.
Моркови	250 g	4½-5	3	Исечете ги морковите на еднакви парчиња.
Карфиол	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината.
Тиквички	250 g	3½-4	3	Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат.
Модар патлиџан	250 g	3½-4	3	Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лажица лимонов сок.
Праз	250 g	4½-5	3	Исечете го празот на подебели парчиња.
Печурки	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонов сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање.
Кромид	250 g	5½-6	3	Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода.

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Пиперка	250 g	4½-5	3	Исечете ја пиперката на мали парчиња.
Компири	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки.
Репа зелка	250 g	5-5½	3	Исечете на мали коцки.

ПОДГРЕВАЊЕ

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет.
Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата. Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

Распоредување и покривање
Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо – тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

Нивоа на јачина и промешување
Некоја храна може да се подгрева со јачина од 800 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.
Ако ви треба помош, проверете во табелите. Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи).
Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати. Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстојат.
Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите. Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната.
Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

Време на греење и стоење
Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време – може да ви користи во иднина.
Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена.
Дозволете храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата.
Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

ПОДГРЕВАЊЕ ТЕЧНОСТИ

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалаците и промешајте пред, за време и по загревањето.

ПОДГРЕВАЊЕ ХРАНА ЗА БЕБИЊА

ХРАНА ЗА БЕБИЊА: Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето!
Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата.
Препорачлива температура за сервирање: помеѓу 30-40 °C.
МЛЕКО ЗА БЕБИЊА: Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервирате! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачлива температура за сервирање: околу 37 °C.
ЗАБЕЛЕШКА: Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето.
Употребете јачина и време од следната табела како упатство за подгревање.

МАКЕДОНСКИ

Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Вклучување	Време	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Храна за бебе (заленчук + месо)	190 g	600 W	30 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Каша за бебе (житарици + млеко + овошје)	190 g	600 W	20 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Млеко за бебе	100 ml 200 ml	300 W	30-40 сек. 50 сек. до 1 мин.	2-3	Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Протресете и оставете да отстои околу 3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно.

Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Пијалаци (кафе, чај и вода)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	800 W	1-1½	1-2	Истурете во чаша и подгрејте непокриено. Ставете ја чашата/ шолјата на средина од вртливата плоча. Оставете ги во микробрановата печка за време на ладењето и промешајте добро.
Супа (ладни)	250 g	800 W		2-3	Источете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето.
Варена храна (ладни)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате.
Тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ставете тестенини (на пр. шпагети или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирање.
Полнети тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	5-6	3	Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате.
Оброк во чинија (ладен)	350 g	600 W	5½-6½	3	Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки.

РАЧНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.

Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.

Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо.

Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.

Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.

Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите.

Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

Совет: Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

Замрзнатата храна треба да се одмрзнува со употреба на ниво на јачина од (180 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Месо				
Мелено телешко	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Ставете го месото на рамна керамичка чинија. Покријте ги краевите со фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Свински стек	250 g	7½-8½		
Живина				
Парчиња пилешко	500 g (2 парчиња)	14½-15½	15-40	Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштите ги потенките делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Цела кокошка	900 g	28-30		
Риба				
Риба филети	250 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	6-7 12-13	5-15	Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките парчиња под поголемите. Заштитете ги крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Овошје				
Зрнесто овошје	250 g	6-7	5-10	Распоредете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник).
Леб				
Парчиња леб (секое од околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	½-1 2-2½	5-20	Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Тост/Сендвич	250 g	4½-5		
Германски леб (од пченично+'ржано брашно)	500 g	8-10		

МАКЕДОНСКИ

ГРЕЈАЧ

Грејачот е сместен на горната страна од внатрешноста на печката. Функционира кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 3-4 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

Садови за печење:
Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за печење:
Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

Важна забелешка:
Секогаш кога се користи само грејачот, проверете дали тој е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

МИКРОБРАНОВИ + ГРЕЈАЧ

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро. Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа: 600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

Прибор за готвење со микробранови + грејач
Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:
Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацрвени однадвор за кратко време. Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење). Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

Важна забелешка:
Секогаш кога се користи комбиниран режим (микробранови + грејач), проверете дали грејачот е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку. Во друг случај треба да се постави директно на плочата. Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела.
Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.

Упатство за печење замрзната храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Порција	Вклучување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња леб (секое околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	МБ + Грејач	300 W + Грејач 1-1½ 2-2½	Само грејач 1-2 1-2	Поставете ги парчињата леб во круг на решетката. Испечете ја другата страна да стане крцкава по ваш вкус. Оставете 2-5 минути.
Багет + додатоци (домати, сирење, шунка, печурки)	250-300 g (2 парчиња)	450W+ Грејач	8-9	-	Ставете 2 замрзнати багети еден до друг во садот за печење. Оставете 2-3 минути по печењето.
Гратин (зеленчук или компири)	400 g	450W+ Грејач	13-14	-	Ставете го замрзнатиот гратин во мала стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на решетката. По готвењето оставете 2-3 минути.
Тестенини (канелони, макарони, лазањи)	400 g	МБ + Грејач	600W+ Грејач 14-15	Само грејач 2-3	Ставете ги замрзнатите тестенини на мала правоаголна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата директно на плочата. По готвењето оставете 2-3 минути.
Пилешки парчиња	250 g	450W+ Грејач	5-5½	3-3½	Ставете ги пилешките парчиња на решетката. Превртете по првиот пат.
Печен помфрит	250 g	450W+ Грејач	9-11	4-5	Ставете го помфритот на хартија за печење на решетката.

Упатство за печење на свежа храна

Загрејте го грејачот со функцијата-грејач околу 3-4 минути.
Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Порција	Вклучување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња тост	4 парчиња (секое 25g)	Само грејач	4-5	4½-5½	Ставете ги парчињата тост на решетката.
Парчиња леб (веќе печени)	2-4 парчиња	Само грејач	2-3	2-3	Ставете ги во круг со едната страна надолу директно на плочата.
Печени домати	200 g (2 парчиња) 400 g (4 парчиња)	МБ + Грејач	300 W + Грејач 4½-5½ 7-8	Само грејач 2-3	Исечете ги доматите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ги на решетката.
Тост Хаваи (Шунка, ананас, парчиња сирење)	2 парчиња (300 g)	450W+ Грејач	3½-4	-	Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на решетката. Ставете 2 тоста еден наспроти друг директно на решетката. Оставете 2-3 минути.
Печени компири	250 g 500 g	600W+ Грејач	4½-5½ 8-9	-	Исечете ги компирите на половина. Ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот.
Парчиња пилешко	450-500 g (2 парчиња)	300 W + Грејач	10-12	12-13	Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Наредете ги кружно со коските кон средината. Доколку имате едно парче не ставајте го на средина од решетката. Оставете 2-3 минути.

Свежа храна	Порција	Вклучување	1-ва страна време (мин.)	2-ра страна време (мин.)	Инструкции
Јагнешки кременадли/ телешки стекови (средни)	400 g (4 парчиња)	Само грејач	12-15	9-12	Подгответе ги кременадлите со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.
Свински стек	250 g (2 парчиња)	МБ + Грејач	300 W + Грејач 7-8	Само грејач 6-7	Подгответе го свинскиот стек со масло и зачини. Поставете ги кружно на решетката. Оставете 2-3 минути по печењето.
Печени јаболка	1 јаболко (приближно 200 g) 2 јаболка (приближно 400 g)	300 W + Грејач	4-4½ 6-7	-	Издлабете ги јаболката и наполнете ги со суво грозје и џем. Ставете и малку сечкан бадем. Ставете ги јаболката на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата директно на плочата.

СПЕЦИЈАЛНИ СОВЕТИ

ТОПЕЊЕ ПУТЕР
Ставете 50 g путер во мал длабок стаклен сад. Покријте со пластичен капак.
Загревајте 30-40 секунди со јачина од 800 W, додека путерот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЧОКОЛАДО
Ставете100 g чоколадо во мал длабок стаклен сад.
Загревајте 3-5 минути, со јачина од 450W додека чоколадото не се истопи.
Промешајте еднаш или двапати за време на топењето. Употребете ракавици при вадењето!

ТОПЕЊЕ КРИСТАЛИЗИРАН МЕД
Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад.
Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W додека медот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЖЕЛАТИН
Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода.
Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад.
Загревајте 1 минута со јачина од 300 W.
Промешајте после топењето.

ПОДГОТВУВАЊЕ ГЛАЗУРА/ПРЕЛИВ (ЗА КОЛАЧИ И ТОРТИ)
Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода.
Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 800 W, додека глазурата/преливот не стане проѕирен(а). Промешајте двапати додека готвите.

ПОДГОТВУВАЊЕ ЏЕМ
Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро.
Гответе покриено околу 10-12 минути со јачина од 800 W.
Промешајте неколку пати додека готвите. Истурете директно во мали тегли со капак.
Затворете по 5 минути.

ПОДГОТВУВАЊЕ ПУДИНГ
Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено околу 6½ до 7½ минути со јачина од 800 W.
Промешајте добро неколку пати додека готвите.

ПЕЧЕЊЕ БАДЕМИ
Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина.
Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W.
Оставете да отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

ЧИСТЕЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Следните делови од микробрановата печка треба да се чистат редовно за да не се таложат остатоци од маснотии и храна:

- Внатрешните и надворешните површини
- Вратата и шарките
- Плочата и кружните прстени

☛ **СЕКОГАШ** проверете дали шарките од вратата се чисти и дали вратата е добро затворена.

☛ Лошото одржување на печката може да доведе до оштетување на површината што би предизвикало расипување на печката и можни несакани ситуации.

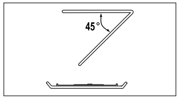
1. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа и топла вода со сапуница. Исплакнете и исушете.
2. Отстранете ја нечистотијата од внатрешната површина и од кружниот прстен со насапунета крпа. Исплакнете и исушете.
3. За да ги отстраните тврдокорните нечистотии и мирисот, ставете чаша со разблажен лимонов сок на плочата и загрејте десет минути со најголема јачина.
4. Измијте ја вртливата плоча кога тоа ќе биде потребно, може и во машина за миење садови.

НЕМОЈТЕ да истурате вода на вентилацијата. **НИКОГАШ** не употребувајте абразивни или хемиски средства. При чистењето на шарките од вратата особено внимавајте да нема остатоци:

- Кои се наталожени
- Го попречуваат затворањето на вратата

Исчистете ја внатрешноста на микробрановата печка по секоја употреба со благ раствор од детергент, но не правете го тоа веднаш, оставете да се олади за да не се изгорите.

Кога го чистите внатрешниот горен дел од печката, најдобро е да го спуштите грејачот за 45 ° и потоа да исчистите.



СКЛАДИРАЊЕ И ПОПРАВКА НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Обрнете внимание на неколку работи во ситуации кога треба да ја складирате или сервисирате микробрановата печка.
Не употребувајте ја печката ако вратата или шарките од вратата се оштетени како на пр.:

- Скршени шарки
- Расипани затворачи
- Изобличено или искривено куќиште

Само квалификуван сервисер може да ја поправа микробрановата печка.

☛ **НИКОГАШ** не отстранувајте го капакот од печката. Доколку печката не работи и треба да се сервисира или се сомневате во нешто:

- Исклучете ја од напојување
- Обратете се до најблискиот сервис

Ако сакате да ја складирате печката привремено, одберете суво, чисто место.
Причина : Правот и влагата можат неповолно да влијаат на работните делови од печката.

Микробрановата печка не е наменета за комерцијална употреба.

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.

Модел	GE86V
Извор на напојување	230 V ~ 50 Hz
Потрошувачка на енергија Микробранови Грејач Комбиниран режим	 1200 W 1100 W 2300 W
Излезна моќност	100 W / 800 W (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Магнетрон	OM75P(31)
Метод на ладење	Вентилатор за ладење со електромотор
Димензии (Ш x В x Д) Надвор Внатрешност на печка	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Зафатнина	23 литри
Тежина Нето	 13 kg приближно

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НÈ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Код бр.: DE68-03933E

GE86V

imaginați-vă posibilitățile

Vă mulțumim că ați achiziționat acest produs Samsung. Înregistrați-vă produsul la adresa

www.samsung.com/register

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

Planet First 100% Recycled Paper

Acest manual este produs din hârtie reciclată 100 %.

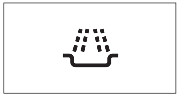
SAMSUNG

CUPRINS

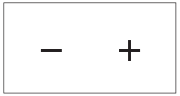
GHID DE CĂUTARE RAPIDĂ

Dacă doriți să preparați alimente.

1. Așezați mâncarea în cuptorul cu microunde.
Selectați nivelul de putere apăsând butonul o dată sau de mai multe ori.

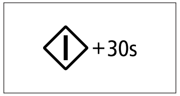


2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+) în funcție de necesități.



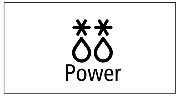
3. Apăsați butonul ◇.

Rezultat: Începe prepararea. La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

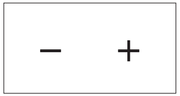


Dacă doriți să decongelați automat și repede alimente.

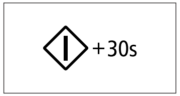
1. Plasați alimentele congelate în cuptor.
Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Power (Putere)** (✱✱) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butoanelor (—) și (+).

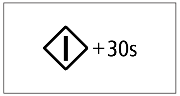


3. Apăsați butonul (◇).



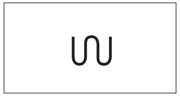
Dacă doriți să creșteți durata cu 30 de secunde.

Lăsați alimentele în cuptor.
Apăsați butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să îl adăugați.

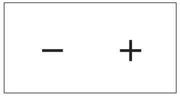


Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul.

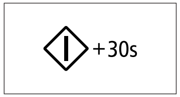
1. Apăsați butonul ᙡ.



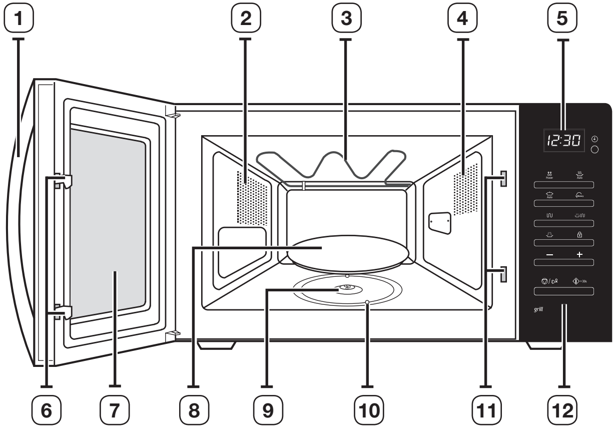
2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+).



3. Apăsați butonul ◇



CUPTORUL



1. MÂNERUL UȘII

2. ORIFICII DE VENTILAȚIE

3. GRIL

4. LUMINĂ

5. AFIȘAJ

6. ZĂVOARELE UȘII

7. UȘĂ

8. PLATOU ROTATIV

9. CUPLAJ

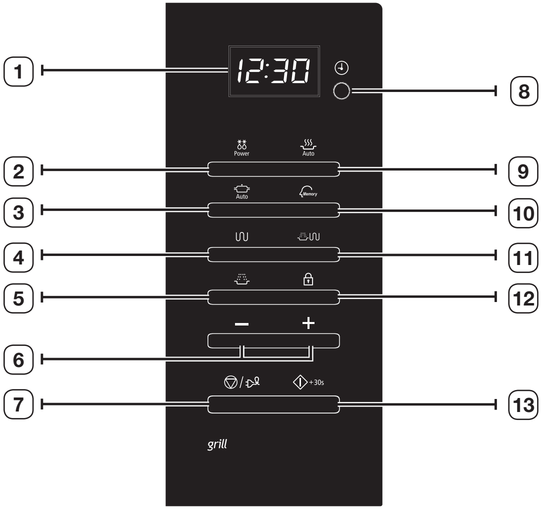
10. INEL ROTATIV

11. ORIFICII DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ

12. PANOU DE CONTROL

GE86V_BOL_03933E_RO.indd 3 2011-04-01 9:42:26

PANOUL DE CONTROL



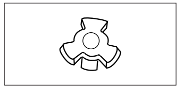
1. AFIȘAJ
2. BUTON DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ
3. SELECTAREA PREPARĂRII AUTOMATE
4. SELECȚIE MOD GRIL
5. SELECȚIE MOD MICROUNDE/ NIVEL DE PUTERE
6. BUTON SUS (+)/JOS (—) (pentru durata de preparare, cantitate și dimensiunea porțiilor)
7. BUTON OPRIRE/ECONOMIE ENERGIE
8. SETAREA CEASULUI
9. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ
10. BUTONUL MEMORY (MEMORIE)
11. SELECTARE MOD COMBI
12. SELECTAREA PROTECȚIEI PENTRU COPII
13. BUTONUL START

ACCESORII

În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.

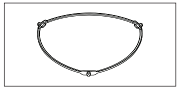
1. **Cuplajul** este montat deja pe axul motorului, la baza cuptorului.

   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



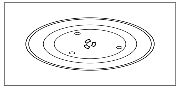
2. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.

   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



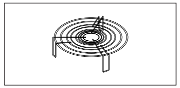
3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.

   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



4. **Suportul metalic**, care se așează deasupra platoului rotativ.

   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru gril și preparare combinată.



UTILIZAREA ACESTEI BROȘURI CU INSTRUCȚIUNI

Ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucțiuni conține informații utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- Măsuri de siguranță
- Accesorii și recipiente adecvate
- Sfaturi utile pentru preparare
- Sfaturi de preparare

INFORMAȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE.
CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.
Înainte de utilizarea cuptorului, confirmați respectarea următoarelor instrucțiuni.

- Utilizați acest aparat doar în scopul în care a fost creat, după cum este descris în acest manual de utilizare. Avertismentele și instrucțiunile importante de siguranță din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot surveni în timpul utilizării. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea aparatului dvs.
- Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați cel mai apropiat centru de service sau căutați asistență și informații online, la adresa www.samsung.com.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor. Este destinat exclusiv uzului casnic. Nu încălziți niciun tip de materiale textile sau pernițe umplute cu fibre, deoarece există pericolul de arsuri și incendiu. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului.
- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

LEGENDĂ PENTRU SIMBOLURI ȘI PICTOGRAME

AVERTISMENT	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.
ATENȚIE	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări personale minore sau defecțiuni**.

Avertisment; pericol de incendiu	Avertisment; suprafață fierbinte
Avertisment; electricitate	Avertisment; material exploziv
NU încercați.	Urmați indicațiile întocmai.
NU dezasamblați.	Deconectați ștecherul cablului de alimentare de la priza de perete.
NU atingeți.	Asigurați-vă că aparatul dispune de împământare pentru a preveni electrocutarea.
Apelați la un centru de service pentru asistență.	Notă
Important	

PRECAUȚIE PENTRU EVITAREA POSIBILEI EXPUNERI LA ENERGIE DE MICROUNDE EXCESIVĂ.

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În niciun caz nu trebuie să încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă, să modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii) sau să introduceți obiecte în orificiile de blocare de siguranță.

(b) NU așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etanșare ale ușii sunt curate și, înainte de prima utilizare, ștergeți-le cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale și uscată.

(c) NU puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca ușa cuptorului să se închidă corespunzător și următoarele componente să nu prezinte defecțiuni:
(1) ușa (îndoită)
(2) balamalele ușii (rupte sau desprinse)
(3) elementele și suprafețele de etanșare ale ușii

ROMÂNĂ

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificați, instruiți de producător.

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc.
Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Asigurați-vă de respectarea permanentă a acestor măsuri de siguranță.

AVERTISMENT				
Modificarea sau repararea cuptorului cu microunde trebuie efectuată doar de personal calificat.	✓	✓	✓	✓
Nu încălziți lichide sau alte alimente în recipiente etanșe.	✓	✓	✓	✓
Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.	✓	✓	✓	✓
Nu instalați acest aparat lângă un corp de încălzire sau materiale inflamabile, în locuri umede, uleioase sau cu praf, în locuri expuse direct la lumina soarelui sau la apă sau unde există pericolul unor scurgeri de gaze ori pe suprafețe neregulate.	✓	✓	✓	✓
Acest aparat trebuie împământat corespunzător în conformitate cu reglementările locale și naționale.	✓	✓	✓	✓
Scoateți periodic toate substanțele străine, cum ar fi praful sau apa, din bornele ștecherului și punctele de contact, utilizând o cârpă uscată.	✓	✓	✓	✓
Nu trageți sau îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.	✓	✓	✓	✓
În cazul unor scurgeri de gaze (gaz propan, gaz petrol lichefiat etc.), aerisiți imediat fără să atingeți ștecherul.	✓	✓	✓	✓
Nu atingeți ștecherul cablului de alimentare cu mâinile ude.	✓	✓	✓	✓
Nu opriți aparatul prin scoaterea din priză a ștecherului în timp ce se desfășoară o operație.	✓	✓	✓	✓
Nu introduceți degetele sau substanțe străine în orificiile aparatului. Dacă în aparat pătrund substanțe străine, cum ar fi apa, scoateți cablul de alimentare din priză și contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
Nu aplicați o presiune excesivă asupra aparatului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.	✓	✓	✓	✓
Nu plasați cuptorul pe un obiect fragil, cum ar fi o chiuvetă sau un obiect din sticlă. (doar modelul de instalat pe blatul de bucătărie)	✓	✓		
Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau dispozitive de curățat cu abur ori sub presiune pentru a curăța aparatul.	✓	✓	✓	✓
Asigurați-vă că tensiunea, frecvența și intensitatea curentului au valorile menționate în specificațiile produsului.	✓	✓		✓
Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu-ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.	✓	✓	✓	
Nu prindeți cablul de alimentare de un obiect metalic, nu-l introduceți între obiecte sau în spatele cuptorului.	✓	✓	✓	
Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete care nu este fixată corespunzător. În cazul deteriorării ștecherului sau cablului de alimentare, contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui timer separat sau unui sistem de telecomandă.	✓	✓		
Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.	✓	✓		
Nu plasați obiecte pe cuptor, în interiorul acestuia sau pe ușa cuptorului.	✓	✓	✓	
Nu pulverizați substanțe volatile, cum ar fi insecticid, pe suprafața cuptorului.	✓	✓		
Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul	✓	✓	✓	✓
Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.	✓	✓	✓	✓

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Fiți foarte atent la încălzirea preparatelor sau băuturilor care conțin alcool, deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.	✔		✔	✔
Cuptorul cu microunde este destinat a fi utilizat numai plasat pe un bufet sau blat de bucătărie și nu trebuie plasat într-un dulap. (doar modelul de instalat pe blatul de bucătărie)	✔	✔	✔	✔
AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.	✔	✔	✔	✔
AVERTISMENT: Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.	✔	✔	✔	✔
Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea paratului nu se va efectua de către copii fără supraveghere.	✔	✔	✔	✔
AVERTISMENT: Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.	✔	✔	✔	✔
AVERTISMENT: Executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară este periculoasă.	✔	✔	✔	✔
AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.	✔	✔	✔	
AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.	✔		✔	✔
AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.	✔		✔	
AVERTISMENT: Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul. Pentru a preveni această situație, lăsați ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de PRIM AJUTOR: • Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute. • Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată. • Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.	✔	✔	✔	✔
În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.	✔		✔	✔
AVERTISMENT: Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile;			✔	
Aparatul nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoanele fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.	✔	✔	✔	✔
Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.	✔	✔	✔	✔
Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie operat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea utilizat.	✔	✔	✔	✔

ROMÂNĂ

Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil. Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.	✓	✓	✓	✓
În timpul curățării, suprafețele se pot încălzi mai mult decât de obicei, iar copiii trebuie ținuți la distanță. (doar modelul cu funcție de curățare)		✓	✓	
Resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare, iar în timpul ciclului de curățare nu trebuie lăsate în cuptor decât ustensilele specificate în manual. (doar modelul cu funcție de curățare)	✓	✓	✓	✓
Aparatul trebuie să permită deconectarea de la sursa de alimentare după instalare. Pentru deconectare, ștecherul trebuie să fie accesibil sau se poate încorpora un întrerupător în cablajul fix, conform regulilor de cablare. (doar modelul încorporabil)	✓	✓	✓	✓

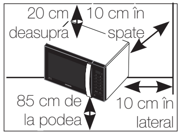
ATENȚIE

Folosiți doar ustensile adecvate pentru utilizare în cuptoare cu microunde; NU utilizați recipiente metalice, recipiente cu model aurit sau argintat, frigărui, furculițe etc. Scoateți firele metalice de la pungile de hârtie ori plastic. Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.	✓		✓	✓
Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere.	✓		✓	
Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.	✓		✓	✓
Utilizați durate mai mici pentru cantități mai mici pentru a preveni supraîncălzirea și arderea mâncării.	✓		✓	✓
Dacă observați fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;	✓		✓	✓
Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente;	✓	✓		✓
Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă și țineți cablul de alimentare ferit căldură.	✓	✓		
Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde. De asemenea, nu încălziți sticle, borcane și recipiente vidate sau sigilate și nici nuci cu coajă, roșii etc.			✓	✓
Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor. De asemenea, cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.	✓		✓	
Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor atunci când scoateți un recipient din cuptor, pentru a evita arsurile accidentale.			✓	
Nu atingeți elementele care se încălzesc sau pereții interiori ai cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.			✓	
Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.			✓	
Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.			✓	
Nu puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Cuptorul cu microunde se va opri automat timp de 30 de minute din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.	✓			✓
Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.	✓			✓
Instalați cuptorul cu respectarea spațiilor libere specificate în acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)	✓		✓	
Aveți grijă când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.	✓	✓	✓	

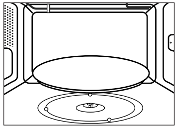
INSTALAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.

1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 țoli) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 țoli) deasupra.



2. Scoateți toate ambalajele din cuptor.
   Instalați inelul rotativ și platoul rotativ.
   Verificați dacă platoul rotativ se învârte liber.



3. Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranța dvs., conectați cablul numai la o priză de 230 V c.a., 50 Hz cu 3 pini, cu împământare. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă aceleași standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

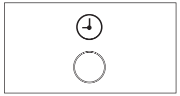
SETAREA OREI

Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Când este furnizată energie, pe afișaj apare automat indicația „:0”, „88:88” sau „12:00”.
Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în formatul de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

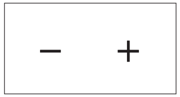
- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.

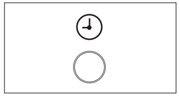
1. | **Pentru a afișa ora în...** | **Apăsați butonul ⌚...** |
   |---|---|
   | formatul de 24 ore | O dată |
   | formatul de 12 ore | De două ori |



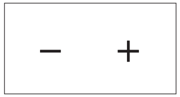
2. Apăsați butoanele (—) și (+) pentru a seta ora.



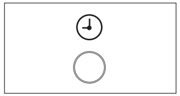
3. Apăsați butonul ⌚.



4. Apăsați butoanele (—) și (+) pentru a seta minutele.



5. Apăsați butonul ⌚.



ÎN CAZ DE NELĂMURIRI SAU PROBLEME

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Este normal.

- Condens în interiorul cuptorului.
- Curenți de aer în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Reflexia luminii în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Aburi degajați în jurul ușii sau orificiilor de ventilație.

Cuptorul nu pornește când apăsați butonul ◇.

- Ușa este închisă complet?

Alimentele nu sunt gătite deloc.

- Ați setat corect cronometrul și/sau ați apăsat butonul ◇?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin.

- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

În cuptor se produc scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice).

- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul.

- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, aparate de radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați cablul de alimentare și conectați-l din nou. Resetați ora.

Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

PREPARAREA/REÎNCĂLZIREA

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.
Verificați ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideți ușa.

1. Apăsați butonul (Microunde).

Rezultat: Sunt afișate indicațiile de 800 W (puterea de preparare maximă):
Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul (Microunde) până când se afișează puterea adecvată. Consultați tabelul pentru nivelurile de putere.

2. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+) în funcție de necesități.

3. Apăsați butonul ◇.

Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

Dacă doriți să încălziți un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (800 W), apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de preparare de 30 de secunde. Cuptorul pornește imediat.

NIVELURI DE PUTERE

Puteți alege unul dintre nivelurile de putere menționate mai jos.

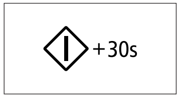
Nivel de putere	Putere	
	MWO	**GRIL**
RIDICAT	800 W	-
MEDIU RIDICAT	600 W	-
MEDIU	450 W	-
MEDIU SCĂZUT	300 W	-
DECONGELARE (❄)	180 W	-
SCĂZUT/MENȚINERE TEMPERATURĂ	100 W	-
GRIL	-	1100 W
COMBI I (≋ ᴗᴗ)	600 W	1100 W
COMBI II (≋ ᴗᴗ)	450 W	1100 W
COMBI III (≋ ᴗᴗ)	300 W	1100 W

Dacă selectați un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.

Dacă selectați un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

REGLAREA DURATEI DE PREPARARE

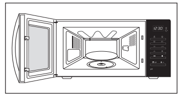
Puteți crește durata de preparare cu intervale de câte 30 de secunde apăsând butonul +30s.



Apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

OPRIREA PREPARĂRII

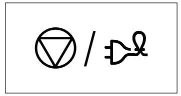
Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.



1. Pentru a opri temporar;
   Deschideți ușa.

   Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul ◇.

2. Pentru a opri complet;
   Apăsați butonul ▽.

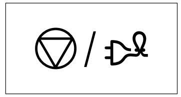
   Rezultat: Procesul de preparare se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul **Stop (Oprire)** (▽).

De asemenea, puteți să anulați setările înainte de începerea procesului, apăsând butonul **Stop (Oprire)** (▽).

SETAREA MODULUI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Cuptorul dispune de un mod de economisire a energiei. Această funcție economisește energie electrică când cuptorul nu este utilizat.

- Dacă nu este utilizat, cuptorul va intra în mod prestabilit în modul de economisire a energiei după 5 minute. Cât timp se află în modul de economisire a energiei, afișajul este gol și cuptorul nu poate fi utilizat.
- Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa cuptorului, iar afișajul va indica „0”. Cuptorul este pregătit pentru utilizare.
- Dacă doriți să utilizați modul de economisire a energiei, apăsați butonul **Energy Save (Economie energie)** ().



ROMÂNĂ

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE REÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ

Funcția de reîncălzire automată are patru durate de preparare preprogramate.
Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta numărul de porții apăsând butoanele (—) și (+).
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Auto Reheat (Reîncălzire automată)** () o dată sau de mai multe ori.

   Auto

2. Selectați dimensiunea porției prin apăsarea butoanelor (—) și (+). (Consultați tabelul alăturat).

   — +

3. Apăsați butonul ◇.

   ◇ +30s

   Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.
   1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
   2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

SETĂRILE PENTRU REÎNCĂLZIREA AUTOMATĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire automată, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.

Cod/Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. **Mâncare gata preparată** (rece)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
2. **Mâncare gata preparată** (congelată)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Așezați alimentele gătite congelate într-un vas adecvat pentru microunde. Dacă alimentele sunt gătite, acoperiți-le cu folie găurită. Așezați vasul cu alimentele gătite congelate în centrul platoului. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare gătită congelată formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
3. **Supă/Sos** (rece)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Turnați supa/sosul într-o farfurie adâncă sau într-un bol din ceramică. Acoperiți pe durata de încălzire și așteptare. Amestecați înainte și după durata de așteptare.
4. **Băuturi** cafea, lapte, ceai, apă (la temperatura camerei)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Turnați lichidul într-o ceașcă de ceramică (150 ml) sau într-o cană (250 ml) și așezați-o în centrul platoului rotativ. Reîncălziți-l fără capac. Amestecați cu grijă înainte și după timpul de așteptare. Aveți grijă când scoateți ceștile din cuptor (consultați instrucțiunile de siguranță pentru lichide).

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PREPARARE AUTOMATĂ

Funcția de preparare automată are trei durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere. Puteți ajusta numărul de porții apăsând butoanele (—) și (+).
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Auto Cook (Preparare automată)** () o dată sau de mai multe ori.

Auto

2. Selectați dimensiunea porției prin apăsarea butoanelor (—) și (+). (Consultați tabelul alăturat).

− +

3. Apăsați butonul ◇.

Rezultat: Începe prepararea. La încheiere.

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

+30s

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

SETĂRILE PENTRU PREPARARE AUTOMATĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de preparare automată, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.

Cod/Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Gratin de paste congelat (congelat)	200 g 400 g	2-3 min.	Așezați gratinul de paste congelate pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Așezați farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru gratinul de paste congelate, cum ar fi lasagna, cannelloni sau macaroane.
2. Mini-gustări/ felii de pizza congelate (congelate)	150 g (4-6 buc.) 250 g (7-9 buc.)	-	Așezați uniform mini-gustările sau feliile de pizza congelate pe suport.
3. Gratin de pește congelat (congelat)	200 g 400 g	2-3 min.	Așezați gratinul de pește congelat pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Așezați farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru produsele gătite congelate sau fileul de pește cu garnitură de legume și sos.

ROMÂNĂ

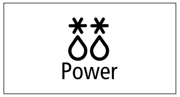
UTILIZAREA FUNCȚIEI DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ

Funcția de decongelare automată rapidă vă permite să decongelați carne, pui, pește sau pâine/tarte. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat.
Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

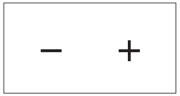
Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Mai întâi, așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

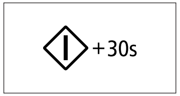
1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Decongelare rapidă** (⁂) o dată sau de mai multe ori. (Consultați tabelul alăturat).



2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butoanelor (—) și (+).
   Puteți seta o greutate de maxim 1500 g.



3. Apăsați butonul ◇.



Rezultat:

- Începe decongelarea.
- Cuptorul emite un semnal bip la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
- Apăsați din nou butonul ◇ pentru a încheia decongelarea.

Puteți decongela alimente și manual. Pentru a realiza acest lucru, selectați funcția de preparare/reîncălzire cu nivelul de putere 180 W. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea „Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 10.

SETĂRILE PENTRU DECONGELAREA AUTOMATĂ RAPIDĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată rapidă, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.
Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, peștele sau pâinea/tarta pe un platou ceramic.

Cod/ Aliment	Dimensiune porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Carne	200 - 1500 g	20-60 min.	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată.
2. Pui	200 - 1500 g	20-60 min.	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți puiul pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.
3. Pește	200 - 1500 g	20-50 min.	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.
4. Pâine/ Tarte	125 - 625 g	5-20 min.	Așezați pâinea pe un șervețel și întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă, precum și pentru cele cu glazură de ciocolată.

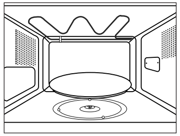
Dacă doriți să decongelați alimente manual, selectați funcția de decongelare manuală cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală și durata de decongelare, consultați pagina 23.

ALEGEREA POZIȚIEI ELEMENTULUI DE ÎNCĂLZIRE

Elementul de încălzire este utilizat pentru gril. Este indicată o singură poziție. Trebuie să precizăm clienților când trebuie așezat elementul în poziție verticală.

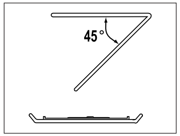
- Poziție orizontală pentru gril sau preparare combinată microunde + gril

Schimbaţi poziţia elementului de încălzire numai când acesta este rece şi nu îl forţaţi la aşezarea în poziţie verticală.



Pentru a aşeza elementul de încălzire în...	Atunci...
Poziție orizontală (gril sau preparare combinată la microunde și gril).	• Trageți elementul de încălzire spre dvs. • Împingeți-l în sus până când este paralel cu plafonul cuptorului.

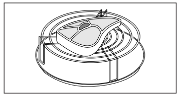
Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45° și să curățați.



ALEGEREA ACCESORIILOR

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente și vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

Dacă doriți să selectați modul de preparare combinată (gril și microunde), folosiți numai vase recomandate pentru microunde și cuptoare. Recipientele și instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.

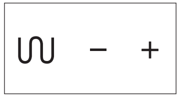


Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 18.

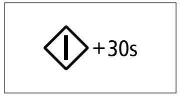
PREPARAREA LA GRIL

Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizați un suport pentru gril.

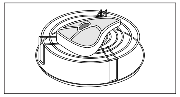
1. Preîncălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Gril** (), și setați durata de preîncălzire apăsând butoanele (—) și (+).



2. Apăsați butonul .



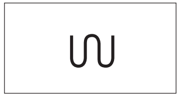
3. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport. Închideți ușa.



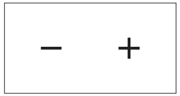
4. Apăsați butonul .

Rezultat: Se afișează următoarele indicații:



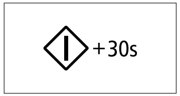


5. Setați durata de preparare cu grilul apăsând butoanele (—) și (+). Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.



6. Apăsați butonul ◇.

Rezultat: Începe prepararea la gril. La încheiere.



1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu vă îngrijorați dacă încălzitorul se aprinde și se stinge în timpul utilizării grilului.
Acest sistem este destinat să împiedice supraîncălzirea cuptorului.

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală.

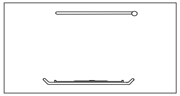
PREPARAREA COMBINATĂ LA MICROUNDE ȘI GRIL

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

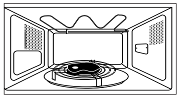
Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

1. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală; pentru detalii suplimentare, consultați pagina 15.

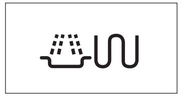


2. Deschideți ușa cuptorului.
Așezați alimentele pe suport și suportul pe platoul rotativ.
Închideți ușa.



3. Apăsați butonul **Combi** (microunde+gril).

Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:

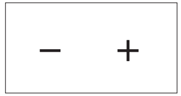


(simbol microunde+gril)	(mod microunde și gril)
600 W	(putere de ieșire)

Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** (microunde+gril) până când se afișează puterea adecvată.

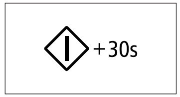
Nu puteți seta temperatura grilului.

4. Setați durata de preparare apăsând butoanele (—) și (+). Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.



5. Apăsați butonul ◇.

Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere.



1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Puterea maximă a microundelor pentru modul de preparare combinată la microunde și gril este de 600 W.

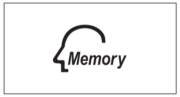
UTILIZAREA FUNCȚIEI DE MEMORARE

Dacă preparați sau reîncălziți des aceleași tipuri de mâncare, puteți salva duratele de preparare și nivelurile de putere în memoria cuptorului, astfel încât să nu fie necesar să le setați de fiecare dată.

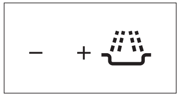
Puteți stoca două setări diferite.

Salvarea setării.

1. Pentru a programa...	Apăsați butonul Memory (Memorie) (Memory)...
Prima setare	O dată (Afișajul este P1)
A doua setare	A doua oară (Afișajul este P2)

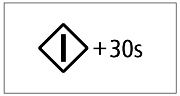


2. Setați programul de preparare în mod normal (durata de preparare și nivelul puterii); verificați dacă este necesar.



3. Apăsați butonul ◇.

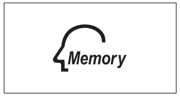
   Rezultat: Setarea dvs. a fost salvată în memoria cuptorului.



Utilizarea setărilor.

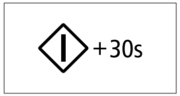
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Pentru a selecta...	Apăsați butonul Memory (Memorie) (Memory)...
Prima setare	O dată (Afișajul este P1)
A doua setare	A doua oară (Afișajul este P2)



2. Apăsați butonul ◇.

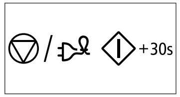
   Rezultat: Alimentele sunt preparate conform indicațiilor.



DEZACTIVAREA SEMNALULUI DE AVERTIZARE

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.

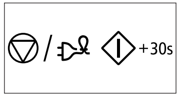
1. Apăsați butoanele ▽ și ◇ în același timp.



   Rezultat:
   - Se afișează următoarea indicație.

     OFF
   - Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

2. Pentru a reactiva semnalul, apăsați din nou butoanele ▽ și ◇ în același timp.



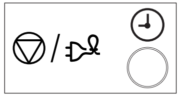
   Rezultat:
   - Se afișează următoarea indicație.

     On
   - Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.

BLOCAREA DE SIGURANȚĂ A CUPTORULUI CU MICROUNDE

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.

1. Apăsați butoanele ▽ și ◷ în același timp.

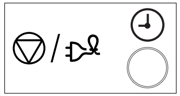


   Rezultat:
   - Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).
   - Pe afișaj apare indicația “L”.

     L

2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou butoanele ▽ și ◷ în același timp.

   Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.



ROMÂNĂ

GHIDUL PENTRU MATERIALE DE GĂTIT

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit. Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji. Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Preparate cu crustă	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de 8 minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Veselă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Legături pentru pungile de congelator	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și șervete de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

✓ **: Recomandat**

✓✗ **: A se utiliza cu atenție**

✗ **: Nesigur**

GHID DE PREPARARE

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente.
Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită.
Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Alimentare	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Preparați cu capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă verdeață și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Pregătiți fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Alimentare	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	800 W	16-17	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	800 W	21-22	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	800 W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	800 W	18-19	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	800 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare.
Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (800 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de bruxelles	250 g	5½-6½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	4½-5	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	3½-4	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	3½-4	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	4½-5	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5½-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea
Evitați să reîncălziți alimente mari, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea
Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 800 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare
Când reîncălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUȘI

HRANA PENTRU BEBELUȘI: Goliți într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura.
Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.
LAPTE PENTRU BEBELUȘI: Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.
OBSERVAȚIE: În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

ROMÂNĂ

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Alimentare	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. între 50 sec și 1 min.	2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Alimentare	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Băuturi (cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Turnați în ceașcă și reîncălziți, fără capac. Plasați ceașca / cana în centrul platoului rotativ. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine.
Supă (rece)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Paste cu sos (rece)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se așează pastele (de ex., spaghete sau tăiețel) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	5-6	3	Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Platou mixt (rece)	350 g	600 W	5½-6½	3	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

DECONGELAREA MANUALĂ

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele.

Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.

Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la - 20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Gulaș de vită	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă.
Friptură de porc	250 g	7½-8½		Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Pui				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	14½-15½	15-40	Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Un pui întreg	900 g	28-30		
Pește				
File de pește	250 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	6-7 12-13	5-15	Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (aproximativ 50 g)	2 buc. 4 buc.	½-1 2-2½	5-20	Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Toast/Sandvici	250 g	4½-5		
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

ROMÂNĂ

GRIL

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Pre-încălzirea grilului timp de 3-4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:
Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:
Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:
Când utilizați numai grilul, asigurați-vă că elementul de încălzire al grilului se află sub plafon în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziție în instrucțiuni.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate: 600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + gril
Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:
Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex., paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex., bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:
Când utilizați modul de preparare combinat (microunde + gril), asigurați-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon și în poziție orizontală, nu pe peretele din spate în poziție verticală. Alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă instrucțiunile nu recomandă altă poziție. În caz contrar, acestea trebuie așezate direct pe platoul rotativ. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Alimentare	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Chifle (fiecare de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	MW +Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Numai gril 1-2 1-2	Se așează chiflele în cerc pe suport. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Așteptați 2-5 minute.
Baghete + topping (roșii, brânză, șuncă, ciuperci)	250-300 g (2 buc.)	450 W + Gril	8-9	-	Se așează 2 baghete congelate alături pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Gratin (legume și cartofi)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Se așează gratinul congelat pe o farfurie din sticlă pirex, mică și rotundă. Așezați farfuria pe suport. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)	400 g	MW +Gril	600 W + Gril 14-15	Numai gril 2-3	Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Bulete de pui	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Se așează buletele din pui pe suport. Întoarceți pe partea cealaltă după prima dată.
Chipsuri la cuptor	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Se așează chipsurile uniform pe hârtie de copt, pe suport.

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Pre-încălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 3-4 minute.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Alimentare	Durată pe o parte (min.)	Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Felii de toast	4 buc. (fiecare de 25 g)	Numai gril	4-5	4½-5½	Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăți	Numai gril	2-3	2-3	Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.
Roșii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	MW +Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Numai gril 2-3	Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport.
Toast Hawaii (felii de ananas, șuncă și brânză)	2 buc. (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele 2 felii de toast la extreme, direct pe suport. Așteptați 2-3 minute.
Cartofi copți	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.
Bucăți de pui	450-500 g (2 buc.)	300 W + Gril	10-12	12-13	Se pregătesc bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Așteptați 2-3 minute.
Cotlete de miel/biftecuri (medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril	12-15	9-12	Ungeți cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Friptură de porc	250 g (2 buc.)	MW +Gril	300 W + Gril 7-8	Numai gril 6-7	Ungeți fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Mere coapte	1 măr (circa 200 g) 2 mere (circa 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 800 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½- 4½ minute, la 800 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 800 W.
Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½- 7½ minute, la 800 W.
Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½- 4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

CURĂȚAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi și resturi de alimente:

- Suprafețele interioare și exterioare
- Ușa și elementele de etanșare ale ușii
- Platoul rotativ și inelele rotative

☛ **Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA** că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

☛ Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ funcționarea aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

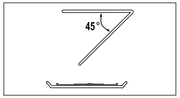
1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați stropii sau petele de pe suprafețele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

NU vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Fiți atenți când curățați elementele de etanșare ale ușii, pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

Curățați cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.

Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45° și să curățați.



ROMÂNĂ

DEPOZITAREA ȘI REPARAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.
Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă ușa sau elementele de etanșare ale ușii sunt deteriorate:

- Articulația este ruptă
- Elementele de etanșare sunt deteriorate
- Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

☛ **Nu îndepărtați** NICIODATĂ carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect și trebuie reparat sau dacă aveți îndoieli în legătura cu starea de funcționare a acestuia:

- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat și ferit de praf.
Motiv: Praful și umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcționale ale cuptorului.

Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

SPECIFICAȚII TEHNICE

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	**GE86V**
Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1200 W 1100 W 2300 W
Putere de ieșire	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (l x H x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volum	23 litri
Greutate Netă	 aprox. 13 kg

Romanian

Cum se elimină corect acest produs (Deşeuri de echipamente electrice şi electronice)

(Aplicabil în ţările Uniunii Europene şi în alte ţări cu sisteme de colectare selectivă)

Acest simbol de pe produs, accesorii şi documentaţie indică faptul că produsul şi accesoriile sale electronice (încărcător, căşti, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deşeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deşeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătăţii umane, vă rugăm să separaţi aceste articole de alte tipuri de deşeuri şi să le reciclaţi în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autorităţile locale unde şi cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-şi contacteze furnizorul şi să consulte termenii şi condiţiile din contractul de achiziţie. Acest produs şi accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deşeuri comerciale.

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII

ȚARA	APELAȚI	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE LA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Nr. cod: DE68-03933E

GE86V

Mikrotalasna pećnica

Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

Planet First 100% Recycled Paper

Ovaj priručnik štampan je na 100 % recikliranom papiru.

samo zamislite mogućnosti

Hvala vam što ste kupili proizvod kompanije Samsung. Registrujte svoj uređaj na adresi

www.samsung.com/register

SAMSUNG

SADRŽAJ

KRATKI VODIČ SA OBJAŠNJENJIMA

Ukoliko želite nešto da skuvate.

1. Stavite hranu u pećnicu.
   Izaberite nivo snage pritiskom na dugme ♨.
2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).
3. Pritisnite dugme ◇.

   Rezultat: Kuvanje počinje. Kada je kuvanje gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

Ukoliko želite nešto automatski i brzo da odmrznete.

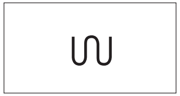
1. Stavite zamrznutu hranu u pećnicu.
   Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Power (Napajanje)** (⁂).
2. Izaberite težinu hrane pomoću dugmadi (—) i (+).
3. Pritisnite dugme (◇).

Ukoliko želite da dodate 30 sekundi.

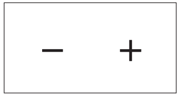
Ostavite hranu u pećnici.
Pritisnite dugme **+30s** jednom ili više puta, u zavisnosti od toga za koliko želite da produžite vreme kuvanja.

Ukoliko želite nešto da ispečete na roštilju.

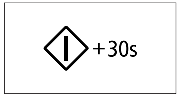
1. Pritisnite dugme ᒉᒍ.



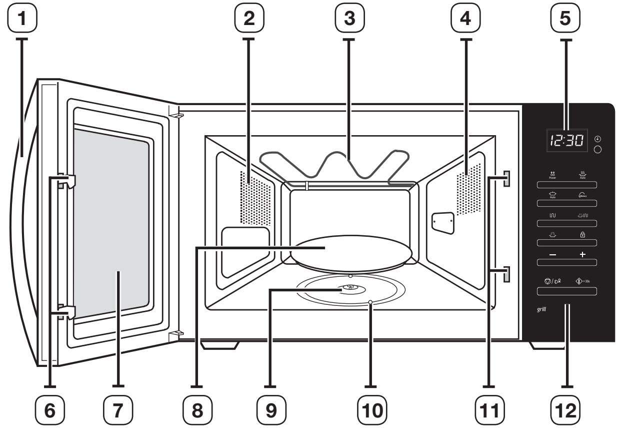
2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).



3. Pritisnite dugme ◇.



PEĆNICA



1. DRŠKA NA VRATIMA

2. VENTILACIONI OTVORI

3. ROŠTILJ

4. SVETLO

5. EKRAN

6. BRAVE NA VRATIMA

7. VRATA

8. OBRTNO POSTOLJE

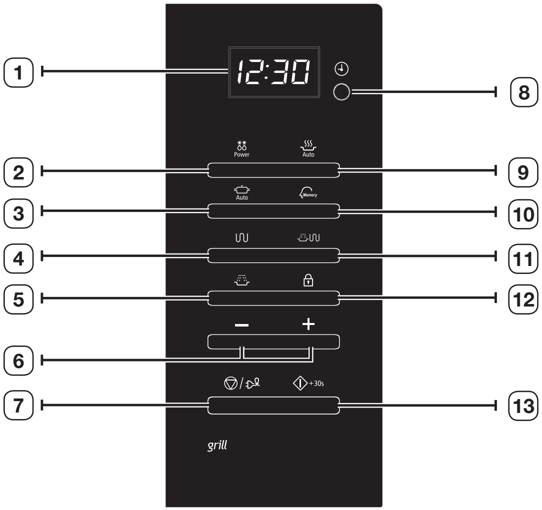
9. SPOJNICA

10. OBRTNI PRSTEN

11. SIGURNOSNI OTVORI ZA ZATVARANJE

12. KONTROLNA TABLA

KONTROLNA TABLA



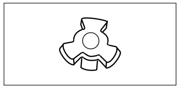
1. EKRAN
2. DUGME ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE
3. DUGME ZA AUTOMATSKO KUVANJE
4. IZBOR REŽIMA ROŠTILJ
5. DUGME ZA REŽIM MIKROTALASNA/IZBOR NIVOA SNAGE
6. DUGME GORE (+)/DOLE (—) (vreme kuvanja, težina hrane i veličina porcije)
7. DUGME STOP/UŠTEDA ENERGIJE
8. PODEŠAVANJE ČASOVNIKA
9. DUGME ZA AUTOMATSKO PODGREVANJE
10. DUGME MEMORIJA
11. DUGME ZA KOMBINOVANI REŽIM RADA
12. DUGME ZA FUNKCIJU RODITELJSKA KONTROLA
13. DUGME START

DODATNI ELEMENTI

U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.

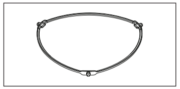
1. **Spojnica**, već postavljena na osovinu motora u osnovi pećnice.

   Primena: Spojnica okreće obrtno postolje.



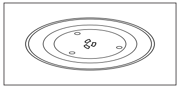
2. **Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice.

   Primena: Obrtni prsten drži obrtno postolje.



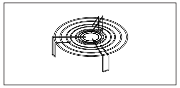
3. **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.

   Primena: Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



4. **Metalna rešetka,** postavlja se na obrtno postolje.

   Primena: Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovano kuvanje.



UPOTREBA OVOG KORISNIČKOG PRIRUČNIKA

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži važne informacije o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici:

- Mere predostrožnosti
- Pogodni dodatni elementi i posuđe
- Korisni saveti za kuvanje
- Saveti za kuvanje

VAŽNE BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

VAŽNA UPUTSTVA U VEZI SA BEZBEDNOŠĆU.
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.
Potvrdite da su ispoštovana sledeća uputstva pre korišćenja pećnice.

- Koristite ovaj uređaj samo za predviđenu namenu, prema uputstvima iz ovog priručnika. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva u ovom priručniku ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Vaša je odgovornost da koristite svoje rasuđivanje i budete oprezni i pažljivi pri instalaciji, održavanju i korišćenju uređaja.
- Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se najbližem servisnom centru ili pomoć i informacije potražite na mreži na Web lokaciji www.samsung.com.
- Namena ove mikrotalasne pećnice je podgrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijedan tip tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnevljem, jer to može prouzrokovati opekotine i požar. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem uređaja.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može da utiče na smanjivanje životnog veka uređaja ili da dovede do opasne situacije.

LEGENDA ZA SIMBOLE I IKONE

UPOZORENJE	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **teške povrede ili smrt**.
OPREZ	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **manje povrede ili oštećenje imovine**.

Upozorenje; Rizik od požara	Upozorenje; Vrela površina
Upozorenje; Struja	Upozorenje; Eksplozivan materijal
NE pokušavajte.	Dosledno pratite uputstva.
NE rastavljajte.	Isključite utikač za napajanje iz zidne utičnice.
NE dirajte.	Obavezno proverite da li je mašina uzemljena da biste sprečili strujni udar.
Ako vam je potrebna pomoć, obratite se servisnom centru.	Napomena
Važno	

SRPSKI

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SPREČAVANJE IZLAGANJA PREKOMERNOJ KOLIČINI MIKROTALASNE ENERGIJE.

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne treba uključivati dok su vrata otvorena, niti dirati sigurnosne brave (brave na vratima) ili umetati bilo šta u otvore za sigurnosno zatvaranje.

(b) NEMOJTE stavljati bilo kakve predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstava za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.

(c) NEMOJTE da koristite pećnicu ako je oštećena, sve dok je ne popravi kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da ništa od sledećeg nije oštećeno:
(1) vrata (savijena)
(2) šarke vrata (polomljene ili rasklimane)
(3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine

(d) Pećnicu sme da podešava i popravlja samo kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača.

Ovaj proizvod pripada grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje.
Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Uverite se da se ove bezbednosne mere predostrožnosti uvek poštuju.

⚠ UPOZORENJE				
Izmene ili popravke na mikrotalasnoj pećnici trebalo bi da obavlja isključivo kvalifikovano osoblje.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da zagrevate tečnost niti druge namirnice u zatvorenim posudama.	✓	✓	✓	✓
Zbog vaše bezbednosti, nemojte da koristite aparate za čišćenje pod pritiskom vode ili aparate za čišćenje parom.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da instalirate uređaj pored grejalice ili zapaljivog materijala; na lokaciji koja je izložena vlazi, masnoći ili prašini niti na lokaciji koja je izložena direktnoj sunčevoj svetlosti, kao ni na na lokaciji na kojoj može da dođe do curenja gasa; niti na neravnoj površini.	✓	✓	✓	✓
Ovaj uređaj mora da bude pravilno uzemljen u skladu sa lokalnim i nacionalnim propisima.	✓	✓	✓	✓
Redovno uklanjajte sve strane supstance, kao što je prašina ili voda, sa terminala utikača i spojeva pomoću suve tkanine.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da vučete ili da prekomerno savijate kabl za napajanje, kao ni da stavljate teške predmete na njega.	✓	✓	✓	✓
U slučaju curenja gasa (kao što je propan, tečni gas itd.), odmah proverite prostoriju i nemojte da dodirujete utikač.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da dodirujete utikač mokrim rukama.	✓	✓	✓	✓
Nemojte isključivati uređaj isključivanjem utikača iz utičnice dok je u toku operacija.	✓	✓	✓	✓
Nemojte da stavljate prste niti strane supstance. Ako dođe do prodiranja strane supstance, kao što je voda, u uređaj, isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte delovati preteranim pritiskom niti udarati uređaj.	✓	✓	✓	✓
Nemojte stavljati uređaj na lomljive predmete, kao što je sudopera ili stakleni predmeti. (samo za model koji se postavlja na radnu površinu)	✓	✓		
Za čišćenje uređaja nemojte da koristite benzol, razređivač, alkohol, parni čistač niti čistač koji koristi visok pritisak.	✓	✓	✓	✓
Uverite se da napon struje, frekvencija i struja odgovaraju vrednostima iz specifikacije proizvoda.	✓	✓		✓
Ispravno priključite utikač u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adapter sa više priključaka, produžni kabl niti električni transformator.	✓	✓	✓	
Nemojte da kačite kabl za napajanje o metalne predmete, da ga umećete između predmeta niti iza pećnice.	✓	✓	✓	
Nemojte koristiti oštećen utikač, kabl za napajanje niti labavu zidnu utičnicu. Ako dođe do oštećenja utikača ili kabla za napajanje, obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.	✓	✓		
Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.	✓	✓		
Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata.	✓	✓	✓	
Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na površinu pećnice.	✓	✓		
Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.	✓	✓	✓	✓
Ovaj uređaj nije namenjen za instalaciju unutar pokretnih domova, karavana i sličnih vozila.	✓	✓	✓	✓
Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budite posebno oprezni prilikom zagrevanja jela ili napitaka koji sadrže alkohol, pošto alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delom pećnice.	✓		✓	✓

Mikrotalasna pećnica isključivo je namenjena za upotrebu na pultu ili na radnoj površini i ne sme biti postavljena u ugradni element. (samo za model koji se postavlja na radnu površinu)	✓	✓	✓	✓
UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Trebalo bi paziti kako ne bi došlo do dodirivanja grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim u slučaju da su pod stalnim nadzorom.	✓	✓	✓	✓
UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva, tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.	✓	✓	✓	✓
Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju sa uređajem. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.	✓	✓	✓	✓
UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.	✓	✓	✓	✓
UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.	✓	✓	✓	✓
UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.	✓	✓	✓	
UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.	✓		✓	✓
UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu postati vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju kako bi se izbeglo nastajanje opekotina.	✓		✓	
UPOZORENJE: Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može da dovede do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa je zato važno pažljivo rukovati posudom; da biste sprečili ovu pojavu, UVEK sačekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. U slučaju da dođete u kontakt sa vrelom tečnošću, pratite sledeća uputstva za PRVU POMOĆ: • Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta. • Pokrijte ga čistim, suvim zavojem. • Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.	✓	✓	✓	✓
Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente u pećnici.	✓		✓	✓
UPOZORENJE: Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako bi se izbegle opekotine.			✓	
Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu bezbednost i daje im uputstva za upotrebu uređaja.	✓	✓	✓	✓
Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.	✓	✓	✓	✓
Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.	✓	✓	✓	✓

★	Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan. Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
⊘	Tokom čišćenja može da dođe do povećavanja temperature površina na nivo veći od uobičajenog, pa deci ne bi trebalo davati da prilaze. (samo za model sa funkcijom čišćenja)		✓	✓	
⊘	Pre čišćenja je potrebno ukloniti naslage prljavštine i proveriti u priručniku za čišćenje koji pribor sme da ostane u pećnici tokom čišćenja. (samo za model sa funkcijom čišćenja)	✓	✓	✓	✓
★	Uređaj bi trebalo instalirati tako da bude omogućeno jednostavno isključivanje iz naponske mreže. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne kablove u skladu sa pravilima za kabliranje. (samo za ugradni model)	✓	✓	✓	✓

⚠ OPREZ

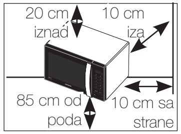
★	Koristite isključivo pribor koji je pogodan za korišćenje u mikrotalasnim pećnicama; NEMOJTE da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili posrebrenim rubovima, ražnjeve, viljuške itd. Uklonite žičane veze za zatvaranje papirnih ili plastičnih kesa. Razlog: Postoji mogućnost stvaranja električnog luka ili varnica, što može da ošteti pećnicu.	✓		✓	✓
★	Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.	✓		✓	
⊘	Nemojte da koristite mikrotalasnu pećnicu za sušenje papira ili odeće.	✓		✓	✓
★	Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje hrane.	✓		✓	✓
🔌	Ako primetite dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.	✓		✓	✓

★	Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.	✓	✓		✓
⊘	Kabl za napajanje i utikač ne zaranjajte u vodu, a kabl za napajanje držite dalje od izvora toplote.	✓	✓		
⊘	Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici; takođe, ne zagrevajte hermetički zatvorene ili vakumirane flaše, tegle, posude, koštunjavo voće u ljusci, paradajz itd.			✓	✓
⊘	Nemojte da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. Ti materijali mogu da se zapale jer iz pećnice izlazi vreo vazduh. Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.	✓		✓	
✋	Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom uklanjanja posuda iz pećnice kako biste izbegli opekotine.			✓	
✋	Nemojte da dodirujete grejne elemente ni unutrašnje zidove pećnice dok se pećnica ne ohladi.			✓	
★	Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do eruptivnog vrenja.			✓	
★	Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.			✓	
⊘	Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu dok je prazna. Mikrotalasna pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja mikrotalasne pećnice.	✓			✓
⊘	Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.	✓			✓
★	Pećnicu instalirajte u skladu sa vrednostima razdaljine od drugih predmeta koje su navedene u ovom priručniku. (pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“)	✓		✓	
★	Budite pažljivi prilikom povezivanja drugih električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.	✓	✓	✓	

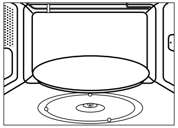
INSTALIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pećnicu stavite na ravnu površinu koja se nalazi 85 cm iznad poda. Površina bi trebalo da bude dovoljno čvrsta da bezbedno podnese težinu pećnice.

1. Kada instalirate pećnicu, vodite računa da omogućite odgovarajuću ventilaciju pećnice tako što ćete ostaviti najmanje 10 cm (4 inča) prostora iza pećnice i sa strane, kao i 20 cm (8 inča) prostora iznad nje.



2. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice. Instalirajte obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.



3. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

☛ Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom ili odgovarajućim kablom proizvođača ili ovlašćenog servisera.
Radi vaše bezbednosti, kabl uključite u 3-pinsku, 230 V, 50 Hz, AC utičnicu sa uzemljenjem. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom.

☛ Mikrotalasnu pećnicu ne instalirajte na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične pećnice ili radijatora. Specifikacije za napajanje pećnice moraju se poštovati, a produžni kabl, ako se koristi, mora imati isti standard kao kabl za napajanje koji se dobija uz pećnicu. Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice, vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

PODEŠAVANJE VREMENA

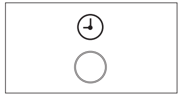
Mikrotalasna pećnica ima ugrađen sat. Kada je napajanje uključeno na ekranu se automatski prikazuje „:0“, „88:88“ ili „12:00“.
Podesite vreme. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

- Pri instalaciji mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

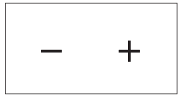
Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

1.

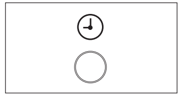
Da biste prikazali vreme u...	Zatim pritisnite dugme ◷...
24-časovnom formatu	Jednom
12-časovnom formatu	Dvaput



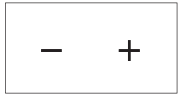
2. Pritisnite dugmad (—) i (+) da biste podesili sat.



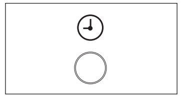
3. Pritisnite dugme ◷.



4. Pritisnite dugmad (—) i (+) da biste podesili minute.



5. Pritisnite dugme ◷.



SRPSKI

ŠTA UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

To je normalna pojava.

- U pećnici se kondenzuje voda.
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta.
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta.
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore.

Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme .

- Da li su vrata potpuno zatvorena?

Hrana se uopšte ne kuva.

- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisli dugme ?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

Hrana je prekuvana ili nedovoljno kuvana.

- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk).

- Da niste koristili posudu sa metalnim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

Pećnica ometa signal radija ili televizora.

- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećnice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, izvucite utikač iz utičnice, a zatim ga ponovo priključite. Ponovo podesite vreme.

Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom distributeru ili servisnoj službi kompanije SAMSUNG.

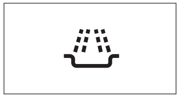
KUVANJE/PODGREVANJE

Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana.

UVEK proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.

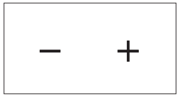
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite dugme .

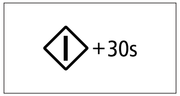


Rezultat: Pojaviće se oznaka 800 W (maksimalna snaga kuvanja): Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme dok se ne prikaže željena snaga. Pogledajte tabelu sa nivoima snage.

2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).



3. Pritisnite dugme .



Rezultat: Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.

1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Nikada nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

Ako želite da brzo zagrejete jelo na maksimalnom nivou snage (800 W), samo pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi kuvanja. Pećnica odmah počinje sa radom.

NIVOI SNAGE

Možete izabrati neki od sledećih nivoa snage.

Nivo snage	Snaga	
	MWO	ROŠTILJ
VISOKA	800 W	-
SREDNJE VISOKA	600 W	-
SREDNJA	450 W	-
SREDNJA NIŽA	300 W	-
ODMRZAVANJE (❄)	180 W	-
NISKA/ODRŽAVANJE TOPLOTE	100 W	-
ROŠTILJ	-	1100 W
KOMBINOVANO I (♨ ᗰ)	600 W	1100 W
KOMBINOVANO II (♨ ᗰ)	450 W	1100 W
KOMBINOVANO III (♨ ᗰ)	300 W	1100 W

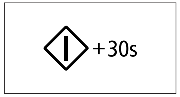
✎ Ako izaberete viši nivo snage, morate skratiti vreme kuvanja.

✎ Ako izaberete niži nivo snage, morate produžiti vreme kuvanja.

PODEŠAVANJE VREMENA KUVANJA

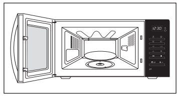
Možete produžiti vreme kuvanje pritiskom na dugme +30s onoliko puta koliko puta želite da dodate 30 sekundi.

Pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.



PREKIDANJE KUVANJA

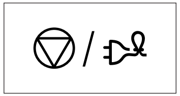
Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste proverili hranu.



1. Privremeno prekidanje;
   otvorite vrata.

   Rezultat: Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i ponovo pritisnite ◇.

2. Trajno prekidanje;
   Pritisnite dugme ▽.

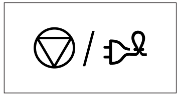
   Rezultat: Kuvanje se prekida. Ako želite da otkažete postavke za kuvanje, ponovo pritisnite dugme **Stop** (▽).

☛ Sve postavke možete otkazati pre početka kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme **Stop** (▽).

PODEŠAVANJE REŽIMA ZA UŠTEDU ENERGIJE

Pećnica ima režim za uštedu energije. Ovaj režim omogućava uštedu energije čak i kada pećnica nije u upotrebi.

- Pećnica će podrazumevano preći u režim za uštedu energije nakon 5 minuta neaktivnosti. Dok je aktivan režim za uštedu energije, ekran je isključen i nije moguće koristiti pećnicu.
- Da biste isključili režim za uštedu energije, otvorite vrata, nakon čega će se na ekranu prikazati „0“. Pećnica je spremna za upotrebu.
- Ako želite da koristite režim za uštedu energije, pritisnite dugme **Energy Save (Ušteda energije)** (⏻).

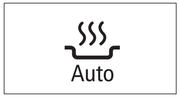


SRPSKI

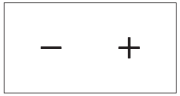
KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG PODGREVANJA

Funkcija Automatsko podgrevanje ima četiri unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Broj porcija možete podesiti pomoću dugmadi (—) i (+).
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

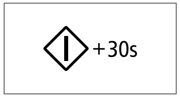
1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Auto Reheat (Automatsko podgrevanje)** (♨) jednom ili više puta.



2. Izaberite veličinu porcije pomoću dugmadi (—) i (+). (pogledajte tabelu sa strane)



3. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat: Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

POSTAVKE AUTOMATSKOG PODGREVANJA

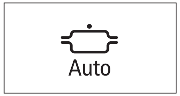
Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko podgrevanje, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke.

Kôd/hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Gotova jela (ohlađena)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
2. Gotova jela (smrznuta)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Uzmite smrznuto gotovo jelo i proverite da li je posuda prikladna za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Probušite foliju na gotovom jelu. Stavite smrznuto gotovo jelo na sredinu. Ovaj program je prikladan za smrznuta gotova jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
3. Supa/sos (ohlađeno)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Supu/sos naspite u duboki keramički tanjir za supu ili u činiju. Pokrijte tokom podgrevanja i vremena nakon kuvanja. Promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
4. Napici kafa, mleko, čaj, voda (na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	1-2 min.	Sipajte u keramičku šolju za kafu (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) i stavite na sredinu obrtnog postolja. Podgrevajte bez poklopca. Pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja. Vodite računa kada vadite šolje (pogledajte bezbednosna uputstva za tečnosti).

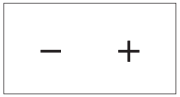
KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG KUVANJA

Funkcija Automatsko kuvanje ima tri unapred programirana vremena kuvanja. Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage. Broj porcija možete podesiti pomoću dugmadi (—) i (+).
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

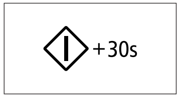
1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Auto Cook (Automatsko kuvanje)** ( ) jednom ili više puta.



2. Izaberite veličinu porcije pomoću dugmadi (—) i (+). (pogledajte tabelu sa strane)



3. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat: Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

POSTAVKE ZA AUTOMATSKO KUVANJE

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko kuvanje, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke.

Kôd/hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Smrznuta graten testenina (smrznuto)	200 g 400 g	2-3 min.	Stavite zamrznutu graten testeninu u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je pogodan za zamrznutu graten testeninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.
2. Smrznuti mini kiš/mini pica (smrznuto)	150 g (4-6 komada) 250 g (7-9 komada)	-	Ravnomerno rasporedite smrznuti mini kiš ili mini pice po rešetki.
3. Smrznuti graten od ribe (smrznuto)	200 g 400 g	2-3 min.	Stavite zamrznuti riblji graten u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je prikladan za zamrznute gotove proizvode koji se sastoje od ribljih fileta prelivenih sosom i povrćem.

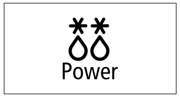
KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

Funkcija Automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam da odmrznete meso, živinu, ribu, hleb i kolače. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski.
Izaberite samo program i težinu.

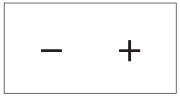
Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Prvo postavite smrznutu hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

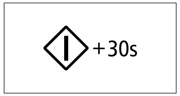
1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Odmrzavanje** (⁂). (pogledajte tabelu sa strane)



2. Izaberite težinu hrane pomoću dugmadi (—) i (+). Maksimalna količina je 1500 g.



3. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat:

- Odmrzavanje počinje.
- Na polovini ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
- Ponovo pritisnite dugme ◇ da biste dovršili odmrzavanje.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Da biste to uradili, izaberite funkciju mikrotalasnog kuvanja/podgrevanja i nivo snage 180 W. Više detalja potražite u odeljku „Kuvanje/Podgrevanje“ na stranici 10.

POSTAVKE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko brzo odmrzavanje, količine hrane, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuće preporuke.
Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu, hleb i kolače stavite na ravnu keramičku podlogu.

Kôd/ hrana	Veličina porcije	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Meso	200-1500 g	20-60 min.	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske i mleveno meso.
2. Živina	200-1500 g	20-60 min.	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celo pile i za komade piletine.
3. Riba	200-1500 g	20-50 min.	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celu ribu i za riblje filete.
4. Hleb/ kolači	125-625 g	5-20 min.	Stavite hleb na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Stavite kolač na keramički tanjir i ako je moguće okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata. Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom.

Ako hranu želite da odmrznete ručno, izaberite funkciju Ručno odmrzavanje i nivo snage od 180 W. Više detalja o ručnom odmrzavanju i vremenu odmrzavanja potražite na stranici 23.

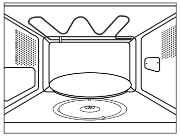
IZBOR POLOŽAJA GREJNOG ELEMENTA

Grejni element se koristi prilikom pečenja na roštilju. Postoji samo jedan predloženi položaj. Potrebno je znati kada ga treba postaviti u uspravni položaj.

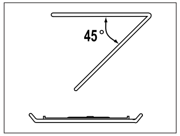
- Horizontalni položaj za pečenje na roštilju ili kombinovano kuvanje mikrotalasi + roštilj

Položaj grejnog elementa menjajte samo kada je hladan i nemojte koristiti preteranu silu kada ga postavljate u uspravan položaj.

Da postavite grejni element u...	Onda...
Horizontalni položaj (roštilj ili kombinovano mikrotalasi + roštilj).	• Povucite grejni element ka sebi. • Gurajte ga nagore sve dok ne bude paralelan sa svodom pećnice.



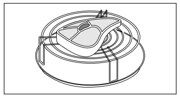
Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.



IZBOR DODATNIH ELEMENATA

Koristite posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu, nemojte koristiti plastične činije, tanjire, papirne čaše, ubruse, itd.

Ako želite da izaberete kombinovani režim kuvanja (roštilj i mikrotalase), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Metalno posuđe, noževi, viljuške i kašike mogu oštetiti pećnicu.

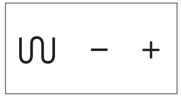


Više detalja o pogodnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama potražite u Vodiču za posuđe na stranici 18.

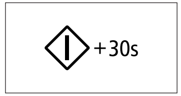
ROŠTILJ

Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa. Zbog toga uz mikrotalasnu pećnicu dobijate i rešetku za roštilj.

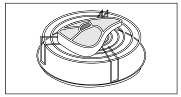
1. Prethodno zagrejte roštilj na željenu temperaturu tako što ćete pritisnuti dugme **Roštilj**( ) i podesiti temperaturu prethodnog zagrevanja pritiskanjem dugmadi (—) i (+).



2. Pritisnite dugme ◇.



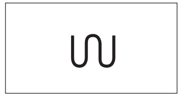
3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku. Zatvorite vrata.



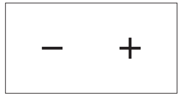
4. Pritisnite dugme .

Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:

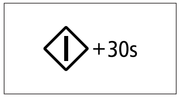




5. Podesite vreme za roštilj tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+). Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.



6. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat: Pečenje na roštilju počinje. Kada završi sa kuvanjem.
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Ako se grejač tokom upotrebe roštilja bude isključivao i uključivao, ne brinite.
Sistem je osmišljen da spreči pregrejavanje pećnice.

Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo. Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju.

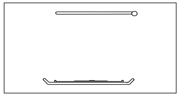
KOMBINOVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE I ROŠTILJA

Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

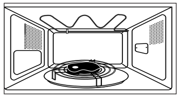
UVEK koristite posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Stakleno ili keramičko posuđe su idealni jer dozvoljavaju ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

UVEK koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.

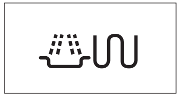
1. Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju; više detalja potražite na stranici 15.



2. Otvorite vrata pećnice.
Stavite hranu na rešetku i rešetku stavite na obrtno postolje.
Zatvorite vrata.



3. Pritisnite dugme **Kombinovano** ( ).



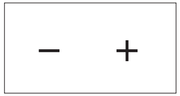
Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:

(simbol)	(režim rada sa mikrotalasima i roštiljem)
600 W	(izlazna snaga)

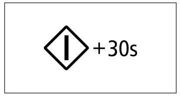
Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme **Kombinovano** ( ) sve dok se ne prikaže željeni nivo snage.

Temperatura roštilja se ne može podešavati.

4. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (–) i (+). Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.



5. Pritisnite dugme ◇.



Rezultat: Kombinovano kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Maksimalna snaga mikrotalasa za kombinovani režim mikrotalasa i roštilja je 600 W.

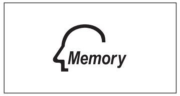
KORIŠĆENJE MEMORIJSKE FUNKCIJE

Ako često kuvate ili podgrevate isti tip jela, vremena kuvanja i nivoe snage možete sačuvati u memoriji pećnice, kako ne biste morali svaki put da ih ponovo podešavate.

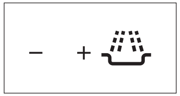
Možete sačuvati dve različite postavke.

Čuvanje postavke.

1. Da biste programirali...	Zatim pritisnite dugme Memory (Memorija) (Memory)...
Prva postavka	Jedanput (prikazuje se kao P1)
Druga postavka	Dvaput (prikazuje se kao P2)

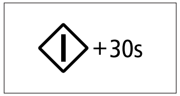


2. Podesite program kuvanja kao i obično (vreme kuvanja i nivo snage), pogledajte ako je neophodno.



3. Pritisnite dugme ◇.

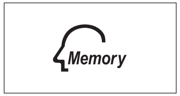
   Rezultat: Postavka je sada sačuvana u memoriji pećnice.



Korišćenje postavki.

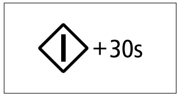
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Da biste izabrali...	Zatim pritisnite dugme Memory (Memorija) (Memory)...
Prva postavka	Jedanput (prikazuje se kao P1)
Druga postavka	Dvaput (prikazuje se kao P2)



2. Pritisnite dugme ◇.

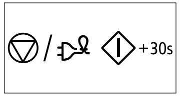
   Rezultat: Hrana se kuva kao što je podešeno.



ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.

1. Istovremeno pritisnite dugmad ▽ i ◇.

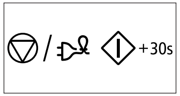


   Rezultat:
   - Pojaviće se sledeća oznaka.



   - Neće se čuti zvučni signal svaki put kada pritisnete neko dugme.

2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, ponovo istovremeno pritisnite dugmad ▽ i ◇.



   Rezultat:
   - Pojaviće se sledeća oznaka.

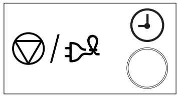


   - Pećnica će se ponovo oglašavati zvučnim signalom.

BEZBEDNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava „zaključavanje“ pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.
Pećnica se može zaključati kad god je potrebno.

1. Istovremeno pritisnite dugmad ▽ i ◷.

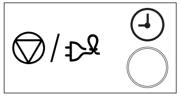


   Rezultat:
   - Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).
   - Na ekranu se prikazuje slovo “L”.



2. Da biste otključali pećnicu, ponovo istovremeno pritisnite dugmad ▽ i ◷.

   Rezultat: Pećnica se može normalno koristiti.



SRPSKI

SRPSKI

VODIČ ZA POSUĐE

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.
Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.
U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Aluminijumska folija	✓✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od 8 minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Pakovanja za brzu hranu		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		
• Posuđe za pečenje i serviranje	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Kutije	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ **: Preporučuje se**

✓✗ **: Obazrivo koristiti**

✗ **: Nije bezbedno**

VODIČ ZA KUVANJE

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici:
Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:
Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealnu za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja
Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja
Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

Vodič za kuvanje smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom.
Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Spanać	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Prokelj	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašiku) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Boranija	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (šargarepa/ grašak/kukuruz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem – tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno. Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što ostavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac. Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji pokriveno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Beli pirinač (polukuvan)	250 g	800 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250 g	800 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250 g	800 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (pirinač + žitarice)	250 g	800 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250 g	800 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

Vodič za kuvanje svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g, osim ako nije preporučena druga količina vode – pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju – pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac.

Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Sveže povrće bi uvek trebalo kuvati na najvišem nivou snage mikrotalasne pećnice (800 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Prokelj	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.
Mladice prokelja	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode.
Šargarepa	250 g	4½-5	3	Isecite šargarepu na komade jednake veličine.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.
Tikvice	250 g	3½-4	3	Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.
Plavi patlidžan	250 g	3½-4	3	Isecite patlidžan na male komade i isprskajte 1 kašikom soka od limuna.
Praziluk	250 g	4½-5	3	Isecite praziluk na tanke kolutove.
Pečurke	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja.
Crni luk	250 g	5½-6	3	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Isecite papriku na tanke kolutove.
Krompir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.
Keleraba	250 g	5-5½	3	Isecite kelerabu na kockice.

PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.
Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje
Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa – mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje
Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 800 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.
Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane. Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja
Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje za buduću upotrebu.
Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.
Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

PODGREVANJE TEČNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

HRANA ZA BEBE: Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja!
Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu.
Preporučena temperatura pri služenju: između 30 i 40°C.
MLEKO ZA BEBE: Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura pri služenju: oko 37 °C.
NAPOMENA: Hranu za bebe treba posebno pažljivo treba pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.
Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

SRPSKI

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Hrana za bebe (povrće + meso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sekundi do 1 minut	2-3	Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu.

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Napici (kafa, čaj i voda)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Napunite šolje i podgrevajte ih nepokrivene. Stavite šolju/veliku šolju na sredinu obrtnog postolja. Nakon zagrevanja ostavite šolje da odstoje u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte.
Supa (ohlađeno)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.
Čorba (ohlađeno)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Sipajte čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre služenja.
Filovana testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	5-6	3	Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Ostala jela (ohlađena)	350 g	600 W	5½-6½	3	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.

RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.
Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.
Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.
Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.
Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.
Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.
Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do - 20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće table.

Svu zamrznutu hranu treba odmrzavati pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Meso				
Mlevena govedina	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Svinjski odresci	250 g	7½-8½		
Živina				
Komadi piletine	500 g (2 komada)	14½-15½	15-40	Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Celo pile	900 g	28-30		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 komada) 400 g (4 komada)	6-7 12-13	5-15	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Voće				
Bobičasto voće	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika).
Hleb				
Kiflice (svaka po 50 g)	2 komada 4 komada	½-1 2-2½	5-20	Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Tost/sendvič	250 g	4½-5		
Nemački hleb (pšenično + raženo brašno)	500 g	8-10		

SRPSKI

SRPSKI

ROŠTILJ

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 3-4 minuta zagrejete.

Posuđe za pečenje na roštilju:
Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:
Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Važna napomena:
Kada se koristi samo roštilj, obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Ne zaboravite da hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka.

MIKROTALASI + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije: 600 W + roštilj, 450 W + roštilj i 300 W + roštilj.

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja
Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:
Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

Važna napomena:
Kada se koristi kombinovani režim rada (mikrotalasi + roštilj), obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka. U suprotnom, morate je postaviti direktno na obrtno postolje. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.
Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

Vodič za pečenje zamrznute hrane na roštilju

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	Mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 1-1½ 2-2½	Samo roštilj 1-2 1-2	Poređajte kiflice u krug na rešetku. Pecite na roštilju drugu stranu kiflica sve dok ne postanu hrskave po želji. Ostavite da odstoje 2-5 minuta.
Bageti + dodaci (paradajz, sir, šunka, pečurke)	250-300 g (2 komada)	450 W + roštilj	8-9	-	Stavite 2 zamrznuta bageta jedan pored drugog na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Graten (povrće ili krompir)	400 g	450 W + roštilj	13-14	-	Stavite zamrznuti graten u mali okrugli tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Testenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	Mikrotalasi + roštilj	600 W + roštilj 14-15	Samo roštilj 2-3	Stavite zamrznutu testeninu u mali plitki pravougaoni tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Pileći fileti	250 g	450 W + roštilj	5-5½	3-3½	Stavite pileće filete na rešetku. Okrenite nakon prvog ciklusa.
Pomfrit iz pećnice	250 g	450 W + roštilj	9-11	4-5	Ravnomerno rasporedite pomfrit na papir za pečenje i stavite ga na rešetku.

Vodič za pečenje sveže hrane na roštilju

Najpre zagrejte roštilj 3-4 minuta pomoću funkcije roštilja.
Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Kriške tosta	4 komada (svaki po 25 g)	Samo roštilj	4-5	4½-5½	Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.
Kiflice (već pečene)	2-4 komada	Samo roštilj	2-3	2-3	Kiflice poređajte u krug direktno na obrtno postolje tako da donja strana bude okrenuta nagore.
Prženi paradajz	200 g (2 komada) 400 g (4 komada)	Mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 4½-5½ 7-8	Samo roštilj 2-3	Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.
Tost Havaji (šunka, ananas, kriške sira)	2 komada (300 g)	450 W + roštilj	3½-4	-	Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na rešetku. Postavite 2 parčeta tosta jedan naspram drugoga direktno na rešetku. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W + roštilj	4½-5½ 8-9	-	Isecite krompir na polovine. Poređajte ga u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.
Komadi piletine	450-500 g (2 komada)	300 W + roštilj	10-12	12-13	Komade piletine premažite uljem i začinima. Poređajte ih u krug tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Stavite komad piletine tako da ne bude na sredini rešetke. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Jagnjeći kotleti/ goveđe šnicle (srednje veličine)	400 g (4 komada)	Samo roštilj	12-15	9-12	Premažite jagnjeće kotlete uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Svinjski odresci	250 g (2 komada)	Mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 7-8	Samo roštilj 6-7	Premažite svinjske odreske uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g) 2 jabuke (oko 400 g)	300 W + roštilj	4-4½ 6-7	-	Izdubite jabuke i filujte ih grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje.

SRPSKI

POSEBNE NAPOMENE

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.
Zagrevajte 30-40 sekundi na 800 W sve dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi.
Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA
Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA
Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta.
Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju.
Zagrevajte 1 minut na 300 W.
Promešajte nakon otapanja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)
Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 800 W, dok preliv/glazura ne postane providan. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

KUVANJE DŽEMA
Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte.
Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 800 W.
Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA
Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Koristite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 800 W.
Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠKI BADEMA
Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine.
Nekoliko puta promešajte tokom pečenja 3 ½ do 4 ½ minuta na 600 W.
Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

SRPSKI

ČIŠĆENJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Potrebno je redovno čistiti sledeće delove mikrotalasne pećnice kako bi se sprečilo nagomilavanje čestica masti i hrane:

- Unutrašnje i spoljne površine
- Vrata i zaptivni sistem na vratima
- Obrtno postolje i obrtni prstenovi

UVEK vodite računa da zaptivni sistem na vratima bude čist i da se vrata dobro zatvaraju.

Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.

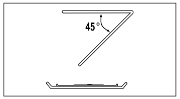
1. Spoljne površine čistite mekom krpom i toplom sapunjavom vodom. Isperite i osušite.
2. Sapunjavom krpom obrišite eventualnu prosutu hranu i mrlje na unutrašnjim površinama ili obrtnom prstenu. Isperite i osušite.
3. Da biste omekšali očvrsle čestice hrane i uklonili mirise, stavite šoljicu razblaženog limunovog soka na obrtno postolje i zagrevajte deset minuta maksimalnom snagom.
4. Tanjir za mikrotalasnu pećnicu perite po potrebi.

NEMOJTE prosipati vodu u ventilacione otvore. **NIKADA** ne koristite abrazivna sredstva i hemijske rastvarače. Posebno vodite računa kada čistite zaptivne površine na vratima kako biste bili sigurni da neće doći do:

- nagomilavanja čestica
- nepravilnog zatvaranja vrata usled nagomilavanja čestica

Očistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice odmah nakon svake upotrebe blagim rastvorom deterdženta, ali pre čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi da ne bi došlo do povrede.

Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.



ODLAGANJE I SERVISIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pre odlaganja ili servisiranja pećnice potrebno je da se pridržavate nekoliko jednostavnih mera predostrožnosti.
Pećnica se ne sme koristiti ako su oštećena vrata ili zaptivni sistem na vratima:

- slomljena šarka
- pohabane zaptivni sistem
- izobličeno ili savijeno kućište pećnice

Pećnicu sme da popravlja isključivo kvalifikovan serviser za mikrotalasne pećnice.

☛ **NIKADA** nemojte uklanjati spoljno kućište sa pećnice. Ako se pećnica pokvari pa je potrebno servisiranja ili niste sigurni šta nije u redu:

- Isključite je iz zidne utičnice
- Obratite se najbližem servisnom centru

Ako želite da privremeno odložite pećnicu, izaberite suvo mesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno uticati na ispravne elemente pećnice.

Ova mikrotalasna pećnica nije predviđena za komercijalnu upotrebu.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	GE86V
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrotalasna Roštilj Kombinovani režim rada	 1200 W 1100 W 2300 W
Izlazna snaga	100 W/800 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metod hlađenja	Motor sa rashladnim ventilatorom
Dimenzije (Š x V x D) Spolja Otvor pećnice	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Zapremina	23 litra
Težina Neto	 Približno 13 kg

SRPSKI

PITANJA ILI KOMENTARI

ZEMLJA	POZOVITE	ILI NAS POSETITE NA MRE I NA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kôd br.: DE68-03933E

GE86V

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

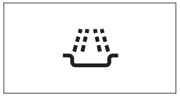
ENGLISH

CONTENTS

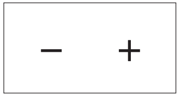
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

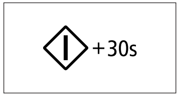


2. Set the cooking time by pressing the (−) and (+) buttons as required.



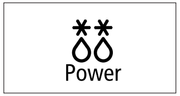
3. Press the button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

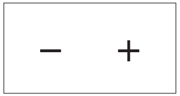


If you want to auto Rapid defrost some food.

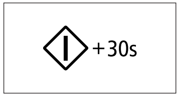
1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons.

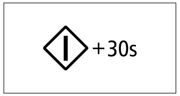


3. Press the ( ) button.



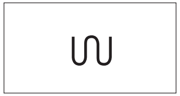
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

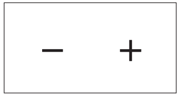


If you want to grill some food.

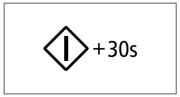
1. Press the button.



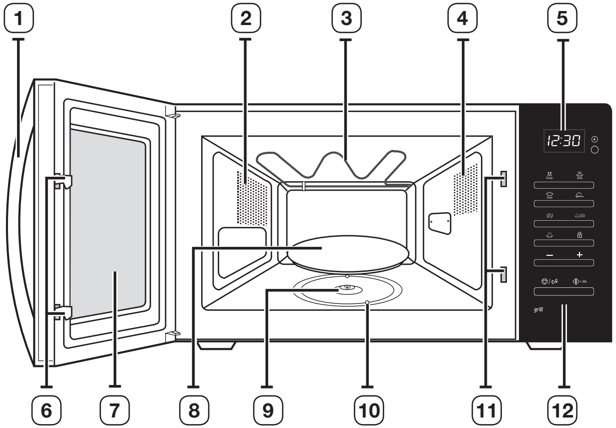
2. Set the cooking time by pressing the (−) and (+) buttons.



3. Press the button



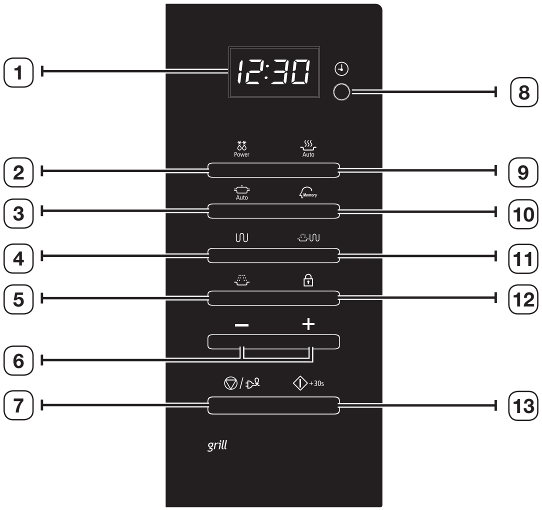
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

ENGLISH

CONTROL PANEL



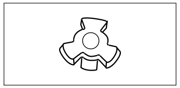
1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST BUTTON
3. AUTO COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (cook time, weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. MEMORY BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. CHILD LOCK SELECTION
13. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

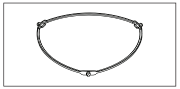
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



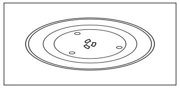
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



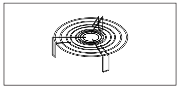
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✔	✔	✔	✔
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✔	✔	✔	✔
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✔	✔	✔	✔
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✔	✔	✔	✔
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✔	✔	✔	✔
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✔	✔	✔	✔
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✔	✔	✔	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✔		✔	✔
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✔		✔	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✔		✔	✔
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✔	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✔	✔	✔	✔
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✔	✔	✔	✔
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✔	✔	✔	✔

This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓

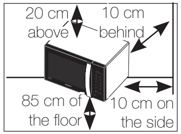
CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

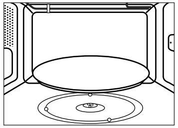
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

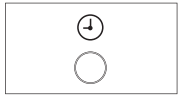
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

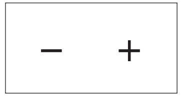
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

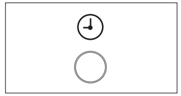
To display the time in the...	Then press the 🕘 button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



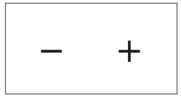
2. Press the (–) and (+) buttons to set the hour.



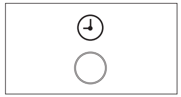
3. Press the 🕘 button.



4. Press the (–) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the 🕘 button.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

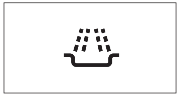
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

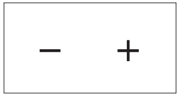
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the button.

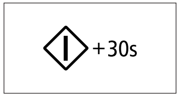


Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed.
Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.



3. Press the ◇ button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

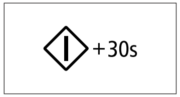
Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (❄)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (≋ ᗰ)	600 W	1100 W
COMBI II (≋ ᗰ)	450 W	1100 W
COMBI III (≋ ᗰ)	300 W	1100 W

- If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

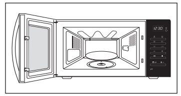
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



STOPPING THE COOKING

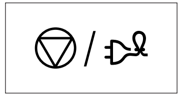
You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.

2. To stop completely;
   Press the ⊽ button.

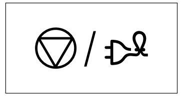
   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (⊽) button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (⊽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use energy save mode, press the **Energy Save** ( ) button.



ENGLISH

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button once or more times.

2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).

3. Press the button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

ENGLISH

AUTO REHEAT SETTINGS

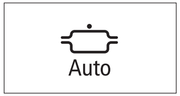
The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Ready meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Ready meal (frozen)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3. Soup/Sauce (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
4. Drinks coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

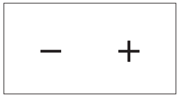
USING THE AUTO COOK FEATURE

The Auto Cook feature has three pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** (⌂) button once or more times.

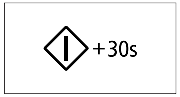


2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.

   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. **Frozen pasta gratin** (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
2. **Frozen mini quich/Mini pizza** (frozen)	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or minipizzas evenly on the rack.
3. **Frozen fish gratin** (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.

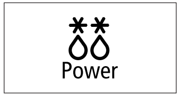
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

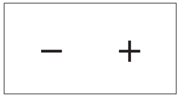
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

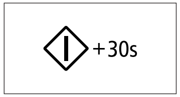
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 10 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/ Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

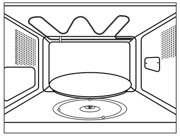
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23.

CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

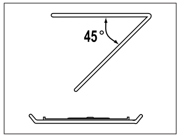
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.

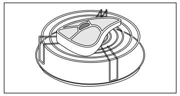
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

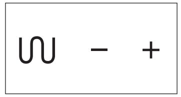


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18.

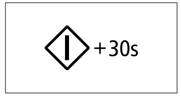
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

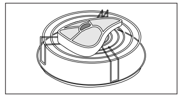
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⋃⋃) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the ◇ button.

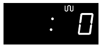


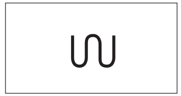
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



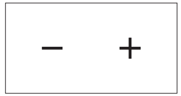
4. Press the ⋃⋃ button.

Result : The follwing indications are displayed:



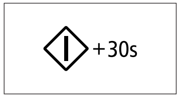


5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



ENGLISH

6. Press the ◇ button.



Result : Grilling cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

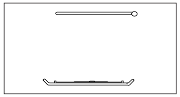
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

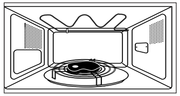
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

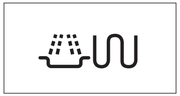
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 15 for further details.



2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



3. Press the **Combi** ( ) button.



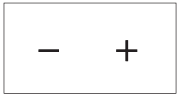
Result : The following indications are displayed:

	(microwave and grill mode)
600 W	(out power)

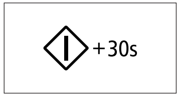
Select the appropriate power level by pressing the **Combi** ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the Cooking time by pressing the (–) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.



Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

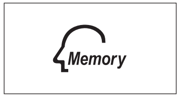
USING THE MEMORY FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

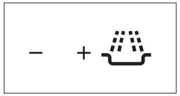
You can store two different setting.

Storing the Setting.

1. To programme the...	Then press the Memory ( ) button...
First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)

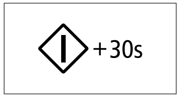


2. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.



3. Press ◇ button.

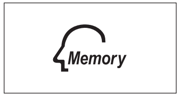
Result : Your setting are now stored in the oven's memory.



Using the settings.

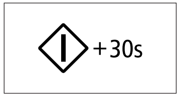
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. To select the...	Then press the Memory ( ) button...
First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)



2. Press ◇ button.

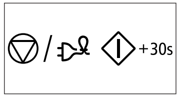
Result : The food is cooked as requested.



SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.



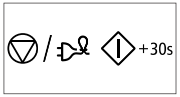
Result :

- The following indication is displayed.

  OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.



Result :

- The following indication is displayed.

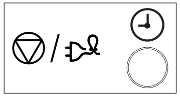
  On

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the ▽ and ◷ buttons at the same time.

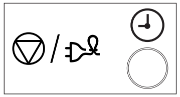


Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

  L

2. To unlock the oven, press the ▽ and ◷ buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g) Toast/Sandwich German bread (wheat+rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

ENGLISH

ENGLISH

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (Ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

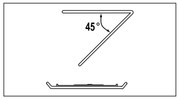
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE86V
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13 kg approx

English

Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DE68-03933E